



VICTORINOX

Pflegetipps für Tafel- und Küchenmesser

Grundsätzlich sind unsere Tafel- und Küchenmesser rostbeständig. Sie müssen aber richtig gepflegt werden. Bei unsachgemässer Reinigung kann sich Rost ansetzen. Permanente Feuchtigkeit, hoher Salzgehalt in der Luft oder im Wasser und Säuren in Lebensmitteln können die Ursache von Korrosion sein.

Für ein gutes Aussehen und eine lange Lebensdauer unserer hochwertigen Tafel- und Küchenmesser empfehlen wir folgende Pflegetipps:

- Spülen Sie diese Messer nach dem Gebrauch unter fließendem Wasser ab! Wenn diese mit salz- oder säurehaltigen Speiseresten längere Zeit ungereinigt liegen bleiben, können sich Flecken auf den Klingen bilden.
- Alle Haushaltsmesser mit Kunststoffgriff können in der Spülmaschine gereinigt werden. Auch hier ist ein vorgängiges Abspülen unter fließendem Wasser zu empfehlen. Zudem ist darauf zu achten, dass die Spülmaschine nach der Reinigung zeitig geöffnet wird. Der heiße Wasserdampf und das Kondenswasser können ebenfalls zu Flecken auf der Klinge und zu Korrosion führen.
- Flecken auf der Klinge können sich ebenfalls bilden, wenn der Spülmaschine ein zu aggressives oder zu viel Reinigungsmittel beigegeben wird. Unabhängige Testlabors haben zudem aufgezeigt, dass nicht alle Reinigungstabs und Pulver das Geschirr genügend reinigen. Wechseln Sie in solchen Fällen das Reinigungsmittel.
- Legen Sie die Messer getrennt vom übrigen Besteck in ein separates Fach. So wird die Messerschneide durch das übrige Besteck nicht beschädigt.



Tipp! Flecken, hartnäckiger Schmutz und Korrosionsspuren lassen sich mit einem scheuernden Schwamm leicht entfernen.

In den meisten Fällen handelt es sich um Rückstände, welche beim Spülprozess nicht restlos entfernt wurden oder Fremdstoffe von nicht rostbeständigen Materialien wie Schrauben an Kochtöpfen. Werden solche Flecken nicht entfernt, kann die Oberfläche der Klinge angegriffen werden (Korrosion)!

Wichtig! Wasserhärte beachten!

Die optimale Menge des Regeneriersalzes bei der Spülmaschine richtet sich nach der Wasserhärte. Eine falsche Dosierung kann die Lebensdauer der Maschine, aber auch des Spülgutes negativ beeinflussen.

Eine saubere Spülmaschine für saubere Spülergebnisse! Es empfiehlt sich, die Spülmaschine einmal monatlich oder nach Bedarf mit einem speziellen Maschinenreiniger zu pflegen. Dies bekämpft Ablagerungen sicher und wirkungsvoll, pflegt die Maschine und verbessert die Spülergebnisse.



Schneidunterlage

Vermeiden Sie harte Unterlagen wie Natur- oder Kunststeinabdeckungen, da die Schneide des Messers sonst schneller stumpf wird. Verwenden Sie als Unterlage ein Holz- oder Kunststoffbrett.

Nachschärfen

Mit einem Abziehstahl oder einem Schärfen können stumpf gewordene Schneiden nachgeschärft werden. Sehr gut eignet sich zum Beispiel der Victorinox-Messerschärfer 7.8715.



Nach Jahren wird die Klinge wegen des Nachschärfens schmaler, dadurch die Schneide dicker und das Nachschärfen entsprechend schwieriger. Wir empfehlen in einem solchen Fall, das Messer durch einen Fachmann nachschleifen zu lassen.

Haushaltsmesser mit Holz-Griff

Reinigen Sie die Klinge nach Gebrauch unter fließendem Wasser und den Griff mit einem feuchten Lappen. Vermeiden Sie extreme Temperaturen, hohe Feuchtigkeit und aggressive Reinigungsmittel.

Tipp: Der Holzgriff des Messers wird mit der Zeit stumpf und spröde. Um das Eindringen von Feuchtigkeit zu verhindern und die natürliche Maserung und Farbe neu aufzufrischen, können Sie den Griff gelegentlich leicht mit herkömmlichem Speiseöl (z.B. Rapsöl) behandeln. Es empfiehlt sich besonders kaltgepresstes Öl, da dieses die feinen Poren nicht verstopft und besser ins Holz eindringen kann.

Hinweis: Messer mit Holzgriff sind **nicht** spülmaschinengeeignet. Das Holz würde aufquellen, ausgelaugt und unanschaulich werden.



Geschmiedete Haushaltsmesser

Geschmiedete Messer sind spülmaschinengeeignet. Wir empfehlen aber diese von Hand zu Reinigen. Bitte achten Sie jedoch darauf, dass die Messer im Besteckkorb nicht an andere Metallteile stossen. Langfristig kann eine Veränderung der Farbintensität sowie Rostbefall auftreten.

