

## Spaar voor je allermooiste bestek Q&A over de kwaliteit van het bestek

### Wat zijn de unieke kwaliteiten van de producten in deze spaaractie?

- De 12 besteksets:
  - zijn gemaakt van verschillende roestvrij stalen materialen (zie verder voor meer specificaties per product),
  - In de kleuren hoogglans RVS of met een matte champagnekleurige PVD-coating.
  - Hebben een elegant en tijdloos design,
  - Passen bij elk servies en zijn geschikt voor elk moment.
  - Zijn gemaakt van hoogwaardig edelstaal.
  - Hebben een extra dikte van 3,5 mm i.p.v. de gemiddelde dikte van 3 mm.
- Het 3-delig kaasbestek:
  - Bestaat uit hoogwaardig 13/10 roestvrij staal,
  - De drie artikelen uit de set hebben een matte uitvoering met een champagnekleurige PVD-coating.
- De peper- en zoutmolen:
  - Zijn van hoogwaardige Italiaanse makelij,
  - Van beukenhout.
  - De zoutmolen heeft een keramisch maalmechanisme waardoor hij ook geschikt is voor vochtig zout en roestvorming geen kans krijgt
  - De pepermolen heeft een stevig roestvrijstalen maalmechanisme.
- De placemat- en servetset ;
  - bestaan uit 100% katoen.

### I. Roestvrij stalen bestek (RVS)

- Wat is roestvrij staal?
  - Wanneer men de term “roestvrij” gebruikt, betekent dit dat er voor de productie van de artikelen gebruikt gemaakt wordt van een staalleging van chroom en nikkel.
  - Chroom zorgt ervoor dat het bestek duurzaam is en roestvrij blijft.
  - Nikkel zorgt voor helderheid en maakt het bestek beter bestand tegen voedingszuren. Dankzij deze samenstelling heeft het bestek een duurzame glans, is het roestvast en geschikt voor de vaatwasser.
  - Indien roestvrij stalen artikelen lange tijd niet gereinigd worden, kunnen agressieve stoffen zoals zuren uit fruit en groenten, zout water en andere dergelijke bijtende stoffen het materiaal alsnog aantasten.
- Waarvoor staat 18/10, 18/0, 13/0 etc.?
  - Dit is de chroom/nikkel verhouding in het edelstaal. Artikelen zoals messen hebben een andere verhouding dan vorken omdat ze een andere functionaliteit hebben; messen moeten harder zijn dan vorken omdat ze moeten snijden.

- Voor ieder artikel onderzochten wij de ideale samenstelling van het staal in functie van hun doel. De lepels en vorken hebben een 18/10 samenstelling voor een optimale roestvastheid en langdurige glans. De messen hebben een lemmet met een 13/0 samenstelling, waardoor ze zeer hard en scherp zijn.

## II. Hoogglans edelstaal bestek

- Hoe gebruik ik mijn gepolijst bestek optimaal?
  - Was het bestek voor het eerste gebruik in heet water met een mild afwasmiddel en een zachte doek.
  - Spoel het bestek vervolgens met lauw water en droog onmiddellijk af met een zachte doek of theedoek.
  - Herhaal bovenstaand proces na elk gebruik.
  - Gebruik in geen geval staalwol, een schuurspons of schuurmiddel, dit zal onherroepelijke schade aanrichten.
  - Het bestek kan, na verloop van tijd, kleine krasjes vertonen door onderling contact in uw besteklade. Scheid de verschillende types bestek zoveel mogelijk en ga er voorzichtig mee om.
- Kan mijn bestek in de vaatwasser?
  - Al het zilverkleurig, hoogglans edelstaal bestek is vaatwasser bestendig. Om een zo lang mogelijke levensduur te garanderen adviseren we het bestek echter best met de hand afwassen volgens de hierboven beschreven procedure.
  - Plaats het bestek bij voorkeur in de vaatwasser in een besteklade en laat voldoende ruimte tussen de verschillende bestekdelen om beschadiging door onderling contact zoveel mogelijk te vermijden.

## III. Champagnekleurig PVD-coated bestek

- Hoe gebruik ik mijn PVD-coated bestek optimaal?
  - Was het bestek voor het eerste gebruik in heet water met een mild afwasmiddel en een zachte doek.
  - Spoel het bestek vervolgens met lauw water en droog onmiddellijk af met een zachte doek of theedoek.
  - Herhaal bovenstaand proces na elk gebruik.
  - Gebruik in geen geval staalwol, een schuurspons of schuurmiddel, dit zal onherroepelijke schade aanrichten.
  - Het bestek kan, na verloop van tijd, kleine krasjes vertonen door onderling contact in uw besteklade. Scheid de verschillende types bestek zoveel mogelijk en ga er voorzichtig mee om.
- Kan mijn bestek in de vaatwasser?
  - Al het PVD-coated bestek dien je met de hand af te wassen.

## IV. Kaasbestek

- Waaruit bestaat de set?
  - De set bestaat uit drie messen.
  - Het mes met de vier ovale uitsparingen is het mes voor de (half)zachte kazen. Dit mes heeft een smal lemmet en de uitsparingen zorgen ervoor dat de kaas

niet aan het lemmet blijft kleven. Gebruik dit mes voor romige kazen zoals Brie of Camembert.

- Het mes met de driehoekige vorm is het mes voor de (half)harde en (half)belegen kazen. Dit mes heeft een iets stevigere body met een scherpe punt zodat je makkelijk de gesneden kaas kan prikken en opdienen. Dit mes kan je gebruiken voor Cheddar, Gouda en andere kazen uit deze familie.
  - Het mes in de vorm van een bijl is het mes met meest stevige body en wordt bijgevolg gebruikt voor de harde kazen zoals Manchego en Parmezaan.
- Hoe gebruik ik mijn kaasbestek optimaal?
    - Was het bestek voor het eerste gebruik in heet water met een mild afwasmiddel en een zachte doek.
    - Spoel het bestek vervolgens met lauw water en droog onmiddellijk af met een zachte doek of theedoek.
    - Herhaal bovenstaand proces na elk gebruik.
    - Gebruik in geen geval staalwol, een schuurspons of schuurmiddel, dit zal onherroepelijke schade aanrichten.
    - Het bestek kan, na verloop van tijd, kleine krasjes vertonen door onderling contact in uw besteklade. Scheid de verschillende types bestek zoveel mogelijk en ga er voorzichtig mee om.
  - Kan mijn kaasbestek in de vaatwasser?
    - Al het champagnekleurig PVD-coated kaasbestek dien je met de hand af te wassen.
  - Kan ik mijn kaasbestek zelf naslijpen?
    - Al onze kaasbestekken werden getest tijdens het productieproces en hoeven niet extra geslepen te worden. Mochten de messen na verloop van tijd minder scherp zijn dan kan je de messen slijpen met de juiste apparatuur of je kunt ze laten slijpen door een vakbekwaam slijper.

## V. Peper- en zoutmolenset

- Waaruit bestaat de set?
  - De set bestaat uit een peper- en een zoutmolen.
  - De pepermolen bestaat uit beukenhout met een roestvrijstalen maalmechanisme.
    - Dit maalmechanisme is uitermate geschikt voor het malen van peperkorrels. Gebruik deze molen niet voor het malen van grof zout aangezien dit schade zou kunnen aanbrengen aan het roestvrijstalen maalmechanisme.
  - De zoutmolen bestaat uit beukenhout met een keramisch maalmechanisme.
    - Dit maalmechanisme is uitermate geschikt voor het malen van grof zout. Gebruik deze molen niet voor het malen van peperkorrels aangezien dit schade zou kunnen aanbrengen aan het keramisch maalmechanisme.
  - Hoe kan ik de pepermolen bijvullen?
    - Draai de schroefknop bovenaan de molen los.
    - Neem de kop van de molen.

- Vul de molen met peperkorrels tot net onder de rand van de bevestiging.
  - Zet de kop terug op de molen.
  - Draai de schroefknop bovenaan de molen terug vast. Hoe vaster de schroefknop, hoe fijner de peper zal gemalen worden.
- Hoe kan ik de zoutmolen bijvullen?
  - Draai de schroefknop bovenaan de molen los.
  - Neem de kop van de molen.
  - Vul de molen met zoutkorrels tot net onder de rand van de bevestiging.
  - Zet de kop terug op de molen.
  - Draai de schroefknop bovenaan de molen terug vast. Hoe vaster de schroefknop, hoe fijner het zout zal gemalen worden.
- Hoe kan ik de molens reinigen?
  - De molens zijn niet vaatwasserbestendig.
  - De molens zijn niet waterbestendig.
  - Draai de schroefknop bovenaan de molen los.
  - Neem de kop van de molen.
  - Verwijder eventuele achtergebleven peper- of zoutkorrels met een droge doek of fijn borsteltje.
  - Zet de kop terug op de molen.
  - Draai de schroefknop bovenaan de molen terug vast na die eventueel te hebben bijgevuld.

## VI.Placemat en servet-set

- Waaruit bestaat de set?
  - De set bestaat uit 2 placemats en 2 servetten.
- Uit welk materiaal bestaan de artikelen uit de set?
  - Alle artikelen zijn gemaakt van 100% katoen.
- Was de artikelen voor het eerste gebruik.
- Was de artikelen op maximaal 40°C.
- Was de artikelen met textiel van een gelijkaardige kleur.
- De artikelen mogen in de wasdroger.
- De artikelen mogen gestreken worden.