

Pflegeanleitung für Messerset

Wissen Sie eigentlich, ob Messer in der Spülmaschine gereinigt werden sollten? Teure Haushaltsklingen sollten besonders gepflegt werden – Senf- und Ketchup-Flecken sind besonders gefährlich – Mit lauwarmem Wasser abspülen und gleich abtrocknen.

Der Preis für einen guten Messerblock kann leicht mehrere hundert Euro erreichen. Umso wichtiger ist der richtige Umgang mit dem teuren Schneidwerkzeug. Die Klingen müssen zwar nicht mehr wie in früheren Jahrhunderten täglich mit Puder und Öl behandelt werden, ein Mindestmaß an Pflege ist aber unumgänglich. Die meisten hochwertigen Haushaltsmesser werden aus rostfreiem Stahl (Chrom-Vanadium-Molybdän-Stahl) hergestellt.

Dies bedeutet aber nicht, dass diese vollkommen korrosionsbeständig sind. Korrosion ist eine chemische Reaktion, bei der ein Metall mit seiner Umgebung reagiert und sich dabei verändert. Die bekannteste Form der Korrosion ist die mit Wasser, die wir mit dem Wort Rost bezeichnen. Daneben kommt es auch zu Korrosion durch den Kontakt mit anderen chemischen Verbindungen wie Salze, Laugen und Säuren. Gerade Säuren sind für die Schärfe der Klingen gefährlich. Die Säure der Zitrone ist dabei noch leicht zu erkennen. Aber auch alle anderen Fruchtsäuren sowie Senf und Ketchup können Schaden anrichten.

Umso wichtiger ist die richtige Reinigung: Am besten sollte das Messer direkt nach Gebrauch unter lauwarmem Wasser abgespült werden. Sollten sich gröbere Verschmutzungen nicht lösen, empfiehlt sich ein wenig Spülmittel. Danach sollte das Messer umgehend abgetrocknet werden, um weitere Korrosion zu vermeiden. Sollten dennoch Flecken entstehen, können diese mit einem handelsüblichen Metallreiniger entfernt werden.

Bei der Säuberung in der Spülmaschine wird das Messer viel stärkeren Belastungen ausgesetzt und stumpft daher schneller ab. Meistens trocknen die Speisereste ein, was gerade bei hohem Säure- und Salzgehalt die Klinge schädigen kann. Das verwendete Reinigungsmittel ist deutlich höher konzentriert als die Produkte für das Spülen mit der Hand.

Während des Spülganges kann das Messer beschädigt werden, indem es mit anderen Gegenständen zusammenstößt. Außerdem bleibt das Messer noch über längere Zeit dem heißen Dampf in der Maschine ausgesetzt. All diese Faktoren führen dazu, dass die Klinge schneller ihre Schärfe verliert. Auch bei der intensivsten Pflege stumpft jedes Messer mit der Zeit ab. Natürlich können auch hochwertige Messer mit einem Wetzstahl geschärft werden, aber der Laie sollte sich damit zurückhalten. Durch einen falschen Winkel beim Schleifen kann eine Klinge langfristig beschädigt werden. Japanische Kochmesser dürfen gar nicht mit einem Wetzstahl geschärft werden. Vielmehr müssen sie mit einem Nassschleifstein gepflegt werden.



**Am Rebengang 2 • Gewerbepark
67482 Altdorf/Pfalz
Tel: (06327) 1401
www.ermmer-haushalt.de**