

Fleckenbildung auf Messern / Waschen im Geschirrspüler

Sehr geehrte Damen und Herren

In unserer Gesellschaft wird in aller Regel die Geschirrspülmaschine auch für Gegenstände genutzt, welche für diese Art des Waschens nicht geeignet sind. Dies führt dazu, dass wir immer wieder mit der Frage „Müssen Messer von Hand gewaschen werden?“ konfrontiert werden. Nachfolgend finden Sie dazu Angaben, welche die chemisch-physikalischen und gesellschaftlichen Gegebenheiten berücksichtigen und diese Frage genauer beleuchten.

Die Bestecke der Sola Switzerland AG bestehen grundsätzlich zu 100 % aus Chromnickelstahl. Die Messer hingegen sind, ebenfalls wie bei allen Bestecken auf dem Markt, und von sämtlichen renommierten Herstellern der Welt, aus einem einfach gehärteten Messerstahl gefertigt. Bis heute existiert kein gehärteter Messerstahl, der nicht anfällig ist auf die teils aggressiven Waschmittel, die in einer Spülmaschine verwendet werden, um ein zufriedenstellendes Waschresultat zu erzielen.

Messer sind hauptsächlich anfangs - wie alle Produkte aus Stahl - besonders säureempfindlich. Entsprechend reagieren sie, vor allem zu Beginn, wenn die sich über längere Zeit bildende Oxydschicht noch überhaupt nicht vorhanden ist, sehr empfindlich auf den Spülgang in der Geschirrspülmaschine.

Die Erklärung dafür ist ein chemisch-physikalischer Vorgang, der in der galvanischen Spannungsreihe genau beschrieben ist. Wenn unterschiedliche Metalle in der Abwaschmaschine eingeschichtet werden, werden sie elektrolytische Spannungsverhältnisse erzeugen, sofern ein Elektrolyt zugeführt wird. Dies geschieht in unserem Beispiel in Form des Waschmittels, das mit dem heissen Wasser über eine längere Zeit die Besteckteile umgibt.

Bei der langen Einwirkzeit beim Waschen in einer Haushaltspülmaschine, die zusätzlich mit der Dampfwirkung beim Auskühlen noch verstärkt wird, ist es unumgänglich, dass der Messerstahl von sich schon in der Maschine befindlichem Flugrost befallen wird. Dies weil die Messer in der oben erwähnten Reihe Vertreter des stärksten Metalls sind und sich deshalb elektro-positiv verhalten. Damit sind Messer aber auch diejenigen Besteckteile, welche am empfindlichsten reagieren.

Die Messer allein sind korrosionsunfähig und werden - sofern sie nicht mit anderen Metallen gemischt gewaschen werden - in der Maschine niemals Träger des Umgebungs-Flugrosts. Sollten Ihre Kundinnen und Kunden jedoch, wie heute häufig der Fall, verschiedene Metallteile zusammen in der Maschine waschen, oder weitere Vorsichtsmassnahmen nicht berücksichtigen, können die oben beschriebenen chemischen Prozesse leider nicht verhindert werden und es bilden sich Korrosionsrückstände.

Kurz zusammengefasst hat die Fleckenbildung und Korrosion auf Messerklingen verschiedene Ursachen:

- Konstante Überdosierung des Geschirrwaschmittels
- Speisereste, die über längere Zeit, z.Bsp. über Nacht auf dem Besteck haften bleiben
- Ungenügende Spülung der Maschine, wobei Geschirrspülmittel auf dem Besteck antrocknet und zu Anlauffarben führen kann
- Erhöhter Chlorid-Gehalt des Wassers
- Unsachgemässes Tauchbadverfahren, in welchem das Besteck (z. Bsp. über Nacht) eingelegt wird
- Gleichzeitiges Waschen, aber vor allem auch längeres Liegenlassen in der Waschlauge, von Chromstahl und Silber zusammen, erzeugt durch elektrolytische Spannungen Lochkorrosion

Gefördert werden diese Erscheinungen durch die natürliche Abnutzung, welche die Oberfläche des Besteckes beschädigen kann, und so eine weitere Angriffsfläche bietet.

Wenn Sie die nachstehend aufgeführten Punkte beim Waschen Ihres Bestecks beachten, andererseits aber auch von der maschinentechnischen Seite her alles in Ordnung ist, kann solche Fleckenbildung mit grosser Wahrscheinlichkeit vermieden werden.

1. Bestecke nie schmutzig liegen lassen, sondern sofort nach Gebrauch unter laufendem Wasser kurz abspülen. So können die kochsalz- und säurehaltigen Rückstände der Speisereste nicht einwirken.
2. Versilbertes und rostfreies Besteck sowie Rüstmesser dürfen nicht gemischt im gleichen Besteckabteil gespült werden.
3. Die Messer sind in einen gesonderten Korb zu stellen. Damit wird der Kontakt von Stahl mit Silber vermieden.
4. Messerklingen, Löffellaffen und Gabelzinken immer nach oben, also Griffe nach unten einordnen, damit das Besteck besser gespült wird und das Spülwasser leichter ablaufen kann.
5. Pulver und Entkalker vorschriftsgemäss dosieren, nur Markenprodukte verwenden. Der fachmännischen Wartung und Servicekontrolle der Maschine gemäss Angaben des Herstellers Beachtung schenken.
6. Sofort nach Ablauf des Geschirrspülprogramms Bestecke aus der Maschine nehmen und dieselben abreiben. Messerklingen kontrollieren und eventuell zurückgebliebene Wasserflecken sofort entfernen, sofern nötig mit einem guten Metall-/Silberputzmittel. Feuchtes Besteck nie in der geschlossenen Maschine stehen lassen.

Einmal entstandene Korrosionsschäden bleiben auch bei nachträglicher richtiger Behandlung weiterhin sichtbar und können nicht mehr behoben werden.

Für Fragen zum Thema stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne jederzeit zur Verfügung und freuen uns, dass sich Ihre Kunden für unser Besteck entscheiden.

Freundliche Grüsse

SOLA Switzerland AG
6032 Emmen