Wissenswertes – Pflegetipp für Bestecke:

Wie können Rostflecken entstehen? Geschirr und Besteckteile werden häufig über Nacht in der Spülmaschine gespült. Bis die Spülmaschine dann am nächsten Morgen geöffnet wird, verbleiben die Teile einen längeren Zeitraum in der Spülmaschine. Während des Abkühlens können auch bei rostfreien Bestecken oder Messern Flugrostflecke entstehen.

Rostflecken an Besteckteilen entstehen meist durch den sogenannten Flugrost, der von anderen Teilen in der Spülmaschine übertragen wird. Winzige Rostpartikel lösen sich von Töpfen und Pfannen, deren Griffe oder Stiele mit Schrauben aus nicht rostfreiem Stahl montiert sind. Andere Rostquellen können emaillierte Küchengeräte mit Schadstellen oder Küchenutensilien aus niedrig legierten Stählen, wie bzw. Teesiebe, sein. Geschirrkörbe können Rostpartikel abgeben, wenn die Kunststoffbeschichtung um die Metallstäbe beschädigt ist. Der entstehende Flugrost wird während des Spülvorgangs in der Maschine verteilt und setzt sich auf nicht rostenden Stählen ab. In seltenen Fällen kann sich Rost auch über das Leitungswasser bilden.

Nützlicher Tipp: Die lästigen Rostflecken lassen sich entfernen, indem Sie mit einem feinen Schwamm oder Spültuch und etwas sanfter Scheuermilch bzw. Metallpflegemittel die Besteckteile säubern. Bei hartnäckigeren Flecken verwenden Sie am besten eine Metallpolitur.

Worth knowing - care tip for cutlery sets:

How can rust stains arise? Crockery and cutlery are often washed in the dishwasher overnight. The parts will remain in the dishwasher for a longer period of time until the dishwasher is opened the next morning. During the cooling process, rust-free cutlery or knives can develop rust spots. Rust spots on cutlery are mostly caused by so-called flash rust, which is carried over from other parts in the dishwasher. Tiny rust particles come off pots and pans, the handles or handles of which are mounted with screws made of non-stainless steel. Other sources of rust can be enamelled kitchen appliances with damaged areas or kitchen utensils made of low-alloy steels such as tea strainers. Dish baskets can give off rust particles if the plastic coating around the metal bars is damaged. The resulting rust film is distributed in the machine during the washing process and settles on stainless steel. In rare cases, rust can also form over the tap water. Useful tip: The annoying rust stains can be removed by cleaning the cutlery with a fine sponge or dishcloth and some gentle scouring milk or metal care product. For stubborn stains, it is best to use a metal polish.