ZUM ABHAKEN

Silberbesteck reinigen

Schonende Pflege in 7 Schritten – für gewöhnliche Gebrauchsgegenstände

- [ ] **1 Material prüfen**

  Ist es echtes Silber, versilbert oder Edelstahl?
  Bei Erbstücken, Holzgriffen oder lockeren Teilen: nicht eintauchen.

- [ ] **2 Sanft vorspülen**

  Speisereste zeitnah mit lauwarmem Wasser entfernen.
  Keine rauen Schwämme oder Bürsten verwenden.

- [ ] **3 Mit mildem Spülmittel reinigen**

  Nur bei unempfindlichem Besteck: wenig Handspülmittel
  mit weichem Tuch verwenden, nicht lange einweichen.

- [ ] **4 Gründlich klarspülen**

  Seifenreste und Produktreste vollständig entfernen;
  auch die Zwischenräume der Gabelzinken beachten.

- [ ] **5 Sofort trocken tupfen**

  Mit weichem, fusselfreiem Baumwolltuch abtrocknen.
  Feuchte Teile nicht in Schubladen liegen lassen.

- [ ] **6 Bei Bedarf sanft nachpflegen**

  Leichte Anlaufspuren mit geeignetem Silberpflegetuch
  bearbeiten; die Anleitung des Produkts beachten.

- [ ] **7 Geschützt aufbewahren**

  Trocken, getrennt von kratzenden Teilen und möglichst
  mit geeignetem Anlaufschutztuch lagern.

WICHTIG

Antikes oder stark abgenutztes Silber nicht einfach blank polieren.
Bei Schäden, Beschichtungen und wertvollen Stücken Fachleute fragen.

FLECKENHILFE

Welche Methode passt?

Kurze Entscheidungshilfe, bevor du das Silber behandelst

Fett und Essensreste

Mit etwas mildem Spülmittel und weichem Tuch von Hand reinigen. Danach sorgfältig trocknen.

Leichte dunkle Anlaufspuren

Silberpflegetuch nach Produktanweisung verwenden, nicht stark reiben; anschließend Speisereste entfernen.

Starke schwarze Verfärbungen

Material prüfen. Geeignete Silberpolitur vorsichtig anwenden und bei Besteck Rückstände abspülen.

Dunkle Vertiefungen bei Erbstücken

Patina kann gewollt sein. Nicht wahllos mit Alufolienbad oder Politur entfernen.

Goldbraune Flecken nach Spülmaschine

Spülmaschinen- und Materialhinweise prüfen. Vor weiterem Polieren Herstellerempfehlung beachten.

Abblätternde Auflage oder lockere Griffe

Nicht weiter polieren oder einweichen. Fachbetrieb für Prüfung und Reparatur fragen.

LIEBER VERMEIDEN

- [ ] Zahnpasta, Scheuermilch, Stahlwolle und raue Schwämme
- [ ] Beliebige Säure-, Natron- oder Backpulverpasten
- [ ] Regelmäßige Alufolie-Salz-Bäder bei versilbertem Besteck
- [ ] Silbertauchbäder bei Holzgriffen, Klebestellen oder Patina
- [ ] Einweichen von Messern mit angesetzter Klinge

Meine Notiz: _____

_____