

REINIGUNGSHINWEISE

Aufgrund vielfältiger Nachfragen möchten wir Ihnen hiermit eine optimale Reinigungsanleitung für Ihren Wetzstahl/ Ihr Schärfsystem an die Hand geben.

Reinigung von metallischen Wetzstählen in Privathaushalten und der Kleingastronomie:

Grundsätzlich sollten nur saubere Messer mit einem Wetzstahl scharf gehalten werden. Eine Reinigung der Wetzstähle sollte spätestens nach mehrmaligem Gebrauch erfolgen.

Alle metallischen Wetzstähle sind magnetisch ausgestattet, dadurch befinden sich auf dem Wetzstahl nach dem Wetzvorgang Stahlabriebpartikel der Messer.

Diese sollten mittels fließendem warmen Wasser unter Zuhilfenahme eines milden Reinigungsmittels (z.B. normales Spülmittel) mit einem Tuch gesäubert werden.

Ein anschließendes gründliches Abtrocknen der Wetzstähle und eine trockene Lagerung sollten selbstverständlich sein.

Sie sollten darauf verzichten, den Wetzstahl in der Spülmaschine zu reinigen, da bei der langen Spüldauer und aggressiven Reinigungsmitteln (Salz etc.) der Wetzstahl angegriffen werden kann. Der Oberflächenschutz der metallischen Wetzstähle besteht aus einer mikroporigen Oberfläche, die bei einer langen Beaufschlagung mit Dampf und Feuchtigkeit zu Korrosion führen könnte.

Insbesondere Wetzstähle mit Holzgriff können durch die Spülmaschine stark beeinträchtigt werden, da das Holz durch die Reinigungssalze, hohe Temperaturen und die Feuchtigkeit unansehnlich werden kann.

Reinigungsempfehlung für Wetzsteine oder keramische Wetzstähle:

Durch ein regelmäßiges Reinigen der Oberfläche mit einem milden Reinigungsmittel (z.B. normales Spülmittel) und einer Nylonbürste halten Sie die Poren frei von Metallpartikeln.

Reinigungsempfehlung für Messerschärfer:

Messerschärfsysteme haben an der unteren Seite eine sichtbare oder nicht direkt sichtbare Öffnung, um den Messerabrieb aus dem Gehäuse zu lassen.

Bei einer starken Verschmutzung bietet es sich an, den Messerschärfer unter fließendem Wasser auszuspülen. Hier kann man die Schärfscheiben erforderlichenfalls mittels Nylonbürste und einem milden Reinigungsmittel (z.B. Spülmittel) sauber halten.

Reinigung von Wetzstählen in der Industrie:

Eine Reinigung und Desinfektion von Wetzstählen wird in professionellen Reinigungsanlagen empfohlen, welche die Wetzstähle ohne den Zusatz von aggressiven Reinigungsmitteln kurzzeitig auf die Sterilisationstemperatur von über 85°C erhitzen. Waschmittel, wie sie z.B. zur Reinigung von Messern eingesetzt werden, können für Wetzstähle ungeeignet sein, da diese unter Umständen die Wetzstahloberfläche angreifen.

Auf den Einsatz von aggressiven Reinigungsmitteln oder gar der Lagerung von Wetzstählen in Flüssigkeiten ist grundsätzlich zu verzichten. Das Reinigungsmittel Alca cip strong darf in keinem Fall verwendet werden.

Ganz wichtig ist die vollständige Trocknung und trockene Lagerung der Wetzstähle, um eine Korrosion über eine Dauerbeaufschlagung mit Feuchtigkeit zu vermeiden.