



**GASTRONOMIE COACH
ANDREAS MÖBIUS**

Kontakt: +49 (0) 151 54972512

Besteck



Besteck

Fragen beim Einkauf von Besteck:

- passend zum Stil des Hauses
- zweckmäßig und vielseitig einsetzbar
- keine Auslaufmodelle - 10-15 Jahre nachkaufbar
- strapazierfähig, qualitativ hochwertiges Material
- problemlose Reinigung
- Edelstahl- oder versilberte Bestecke

- die Messerklingen sollten gut im Heft befestigt sein
- handlich und nicht zu schwer

Besteckarten

- Silberbesteck:
- versilbertes Besteck
- Edelstahlbesteck
- Kunststoffbesteck

Oxidation von Silber

Oxidation tritt durch eiweißhaltige Speisen (Eierspeisen, Kohl, Kartoffeln, Fisch, ...) ein. Die Ursache der Oxidation ist der in einigen Aminosäuren enthaltene Schwefel. Dieser verbindet sich mit dem Silber zu Silbersulfid und ruft die dunkel oxidierten Stellen hervor.

Reinigungsmöglichkeiten:

- Silberputztuch
- Silbertauchbad
- Schlämmkreide mit Brennspiritus zu einem Brei verrühren
- Kunststoffgefäß mit Alufolie auslegen, Sodalösung hinzufügen (100g Soda auf 3l Wasser)

Versilberte Bestecke möglichst schonend putzen. Die Reinigungsmittel sind aggressiv und können zur Entsilberung beitragen.

Eine Silberpoliermaschine poliert versilberte verkratzte Gegenstände blank.

Gastronomiecoach.Andreas-Möbius.de, Trainer Andreas Möbius

<https://gastronomiecoach.andreas-moebius.de/>

Postanschrift: Bajuwarenstr. 5, 84543 Winhöring

Kontakt: Telefon: 0151 54972512, E-Mail: gastronomiecoach@andreas-moebius.de

Vertreten durch: Geschäftsführer Andreas Möbius

Umsatzsteuer-Identifikationsnummer: DE106/252/10246