



BESTICK

MERXTEAM

GOURMÉ

18/0, svart bakelit

Grillkniv
215 mm
PT52SKFE



Matgaffel
205 mm
PT01TFFE



Matsked
195 mm
PT03TSFE



Tesked
150 mm
PT15TSFE



GENUA

18/0, brun bakelit

Grillkniv
215 mm
13351



Matgaffel
205 mm
13352



Matsked
195 mm
13353



Tesked
150 mm
13354





Grillkniv curve
235 mm
13355

Grillknivset, 4 st
10004



Grillkniv curve
235 mm
13356

Grillknivset, 4 st
10005

Bakelit

Bakelit är en härdad, osmältbar plast som blev patenterad redan 1907.

Bakelit revolutionerade industrin tack vare sin oerhört höga tålighet för el, värme och kemikalier.

När materialet väl är pressat är formen oföränderlig. Något som bidragit till bakelitens popularitet då materialet har en hög hållbarhet och är mindre känsligt för slitage.



PALERMO

18/0, POM-handtag

Grillkniv XL
250 mm
97733



Grillkniv L
240 mm
97734



Grillkniv
220 mm
97731



Grillgaffel
210 mm
97732



Grillkniv Curve
225 mm
97735



Grillbestick

Våra grillbestick är framtagna med grövre tandning för att man med enkelhet ska kunna skära igenom köttbitar och andra grillade råvaror. Hantagen på grillbesticken är anpassade för att besticken ska ligga stabilt i handen och bidra till en god matupplevelse.

Våra grillbestick finns i flera olika former och utföranden för att passa i alla sammanhang.

ESPLANAD

18/0



Grillkniv
230 mm
PT52SKCB



Grillgaffel
207 mm
PT11SFCB

ADMIRAL

18/0



Grillkniv
240 mm
97635



Bordsgaffel
197 mm
PT01TFAD

NEAPEL

18/0, sandblästrad

Matkniv
227 mm
13309



Matgaffel
205 mm
13306



Matsked
180 mm
13307



Tesked
138 mm
13308



Sandblästrat Stål

Sandblästrat stål ger inte bara en fin yta och ett antikt utseende. Ytan blir dessutom mer slittålig samt mindre känslig för repor och märken.

Vad betyder siffrorna?

Våra besticksserier tillverkas i 18/0 eller 18/10 stål. De anger förhållandet för legeringen i stålet. Den första delen (18) anger procentandelen krom. Nästa (0 eller 10) anger procentandelen nickel.

Stållegeringar under 18% krom är mjukare, dvs. böjs lättare och missfärgas lätt, samt står inte emot rost lika bra. Undvik att köpa restaurangbestick med lägre kromhalt än 18%. Nickelfria restaurangbestick mår bäst av att diskas i mjukt vatten. Snabb torkning rekommenderas vid hårt vatten för att bevara dem fläckfria.

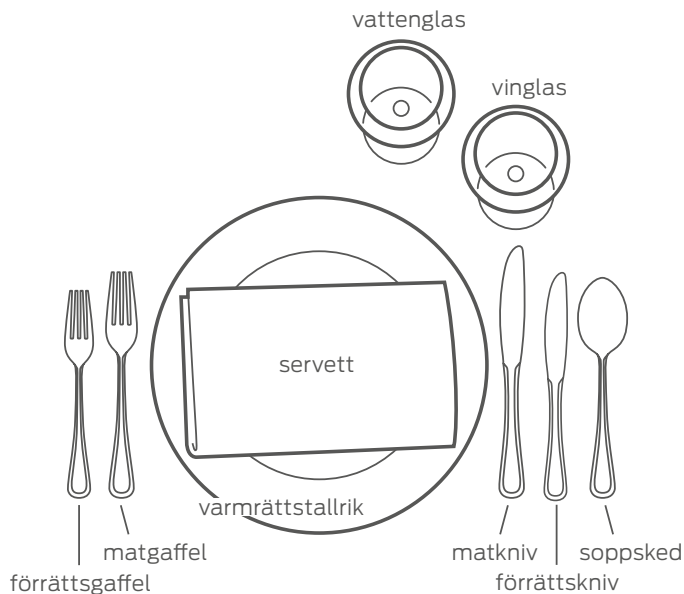
Kromstål 18/0 och Kromnickelstål 18/10

Kromstål är magnetiskt och kan därför lätt skiljas från kromnickelstål som är omagnetiskt med hjälp av en vanlig kylskåpsmagnet. Kromstål innehåller 13–18% krom och har en blåaktig färgton.

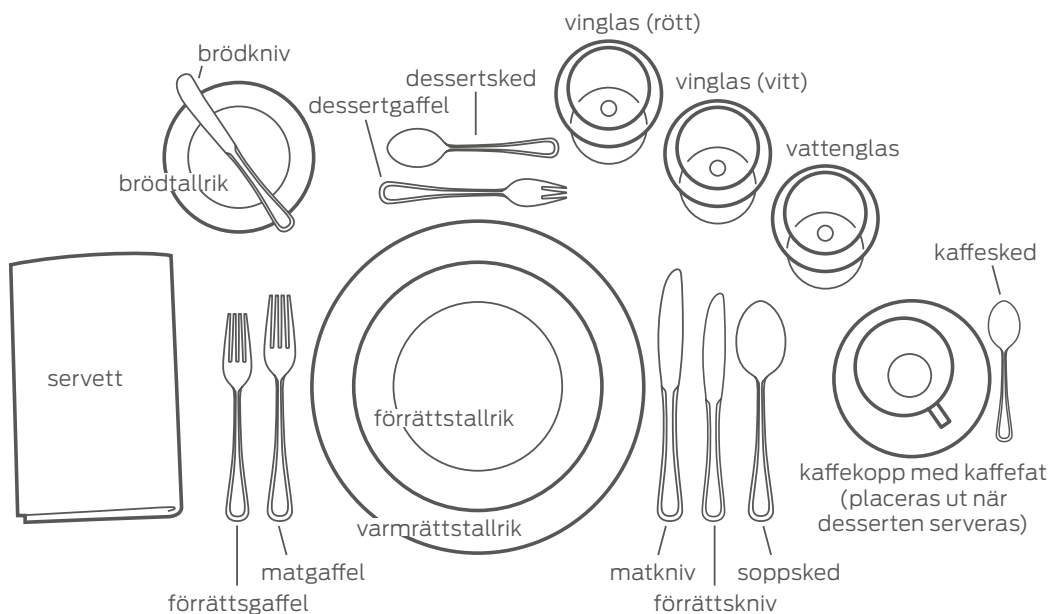
Kromnickelstål innehåller 18% krom och 10% nickel och har en något gulaktig färgton.



enkel bordsdukning



formell bordsdukning



Specialbestick

Vi har ett brett sortiment av specialbestick för olika ändamål. Här följer ett par utvalda.

Fiskkniven har ett klassiskt bredare blad som ska underlätta att lyfta filén från fiskens skrov.

Grapefruktsskeden är tandad och gör det enkelt att äta grapefrukt.

Bakelsegaffeln är det ultimata dessertverktyget och kan användas till de flesta desserter.

Kräftkniven och hummergeaffeln underlättar de mest krävande momenten vid skaldjursbuffén.

Sillgaffelns två blad gör det enklare att plocka upp sillen.



OPERA

18/0

Matkniv
227 mm
3001R



Matgaffel
205 mm
3002R



Matsked
200 mm
3003R



Bordskniv
210 mm
3004R



Bordsgaffel
184 mm
3005R



Bordssked
186 mm
3006R



Dessertkniv
175 mm
3007R



Dessertgaffel
160 mm
3008R



Dessertsked
160 mm
3009R



Kaffesked
120 mm
3010R





Soppslev
280 mm
3016R



Såssked
190 mm
3015R



Fiskkniv
225 mm
3011R



Fiskgaffel
205 mm
3018R



Serveringssked
215 mm
3014R



Serveringsgaffel
215 mm
3013R



Smaksked
186 mm
3017R



Smörkniv
175 mm
3020R



Bakelsegaffel
175 mm
3022R

CAPTAIN

18/0

Matkniv, tandad
200 mm

PT50TKGI



Matgaffel
185 mm

PT01TFGI



Matsked
180 mm

PT03TSGI



Matkniv, otandad
200 mm

PT51TKGI



Dessertsked
155 mm

12017



Tesked
150 mm

PT15TSGI



Smörgåskniv
167 mm

PT40SKGI



Smörgåsgaffel
150 mm

PT19SFGI



Kaffesked
120 mm

PT05CSGI



Café au lait-sked
196 mm

PT20ISGI



Grapefruktsked
152 mm

11097





Sopp/dressingskopa
245 mm

PT90SLGI



Såssked
187 mm

PT93SLGI



Serveringsgaffel
210 mm

PT91SFGI



Serveringssked
210 mm

PT92SSGI



Tårtspade
230 mm

PT96CSGI



Bakelsegaffel
150 mm

PT09CFGI



Smörkniv
160 mm

PT08BKGI



Sillgaffel
155 mm

CHS406GI



Kräftkniv
154 mm

PT60CKGI



Hummergaffel
205 mm

PT61LFGI



Rostar aldrig rostfria bestick?

Tillverkarna av rostfria kvalitetsbestick hävdar alltid att besticken är absolut rostfria. Det är i princip sant. Bestick har idag mycket hög rostbeständighet, men de kan faktiskt få rostangrepp om de behandlas ovarsamt.

På sidan 27 berättar vi hur du bäst tar hand om dina bestick.

BAROCK

18/0



Matkniv
225 mm
2001R



Matgaffel
205 mm
2002R



Matsked
200 mm
2003R



Bordskniv
205 mm
2004R



Bordsgaffel
185 mm
2005R



Bordssked
185 mm
2006R



Dessertkniv
178 mm
2007R



Dessertgaffel
162 mm
2008R



Dessertsked
150 mm
2009R



Kaffesked
120 mm
2010R

CHIPPENDALE

18/10

Bordskniv
217 mm
PT50TKRC



Bordsgaffel
190 mm
PT01TFRC



Bordssked
188 mm
PT03TSRC



Dessertkniv
188 mm
PT30DKRC



Dessertgaffel
157 mm
PT17DFRC



Dessertsked
157 mm
PT15TSRC



Kaffesked
127 mm
PT05CSRC





GALANT

18/0

Matkniv
220 mm
13333



Matgaffel
200 mm
13334



Matsked
203 mm
13335



Bordskniv
193 mm
13338



Bordsgaffel
176 mm
13339



Bordssked
176 mm
13341





Dessertkniv
170 mm
13342



Dessertgaffel
155 mm
13343



Dessertsked
158 mm
13336



Kaffesked
124 mm
13337



Serveringsgaffel
220 mm
13344



Serveringssked
224 mm
13345



Tårtkniv
297 mm
13346



Tårtspade
261 mm
13347

ADMIRAL

18/0

Grillkniv
240 mm
97635



Bordskniv
220 mm
PT50TKAD



Bordsgaffel
197 mm
PT01TFAD



Bordssked
195 mm
PT03TSAD



Dessertkniv
195 mm
PT30DKAD



Dessertgaffel
180 mm
PT17DFAD



Tesked
153 mm
PT15TSAD



Kaffesked
125 mm
PT05CSAD





Smörgåskniv
170 mm
PT40SKAD



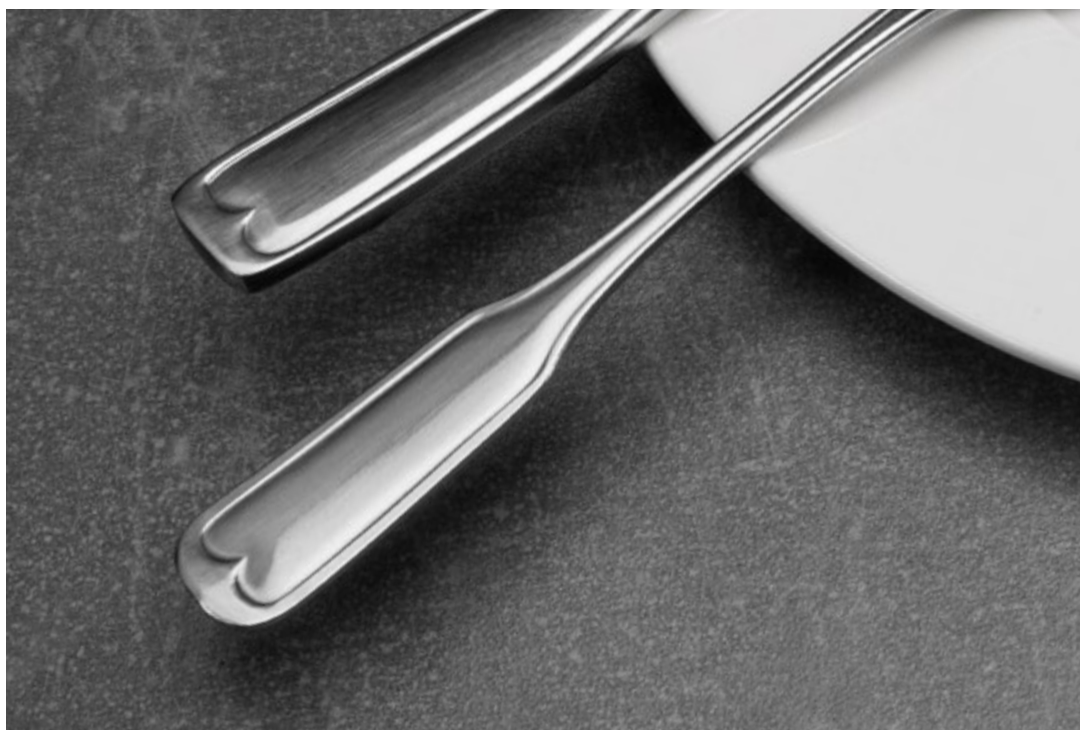
Smörgåsgaffel
156 mm
PT19SFAD



Serveringsgaffel
211 mm
PT91SFAD



Serveringssked
215 mm
PT92SSAD





GAMMAL SVENSK

18/0



Bordskniv
210 mm
1004R



Bordsgaffel
180 mm
1005R



Bordssked
180 mm
1006R



Dessertkniv
175 mm
1007R



Dessertgaffel
160 mm
1008R



Dessertsked
150 mm
1009R



Kaffesked
120 mm
1010R

VENEZIA

18/0

Matkniv
225 mm
13350



Matgaffel
200 mm
13301



Matsked
200 mm
13303



Dessertkniv
190 mm
13330



Dessertgaffel
180 mm
13317



Dessertsked
180 mm
13315



Tesked
140 mm
13304



Kaffesked
120 mm
13305





Matkniv
223 mm
13325



Matgaffel
200 mm
13326



Matsked
200 mm
13324



Dessertkniv
190 mm
13322



Dessertgaffel
185 mm
13323



Dessertsked
185 mm
13321



Te/kaffesked
140 mm
13320

MAJOR

18/0

Bordskniv
207 mm
PT50TKCB



Bordsgaffel
186 mm
11001



Bordssked
186 mm
PT03TSCB



Smörgåskniv
175 mm
PT40SKCB



Smörgåsgaffel
150 mm
11002



Dessertsked
160 mm
PT16DSCB



Tesked
132 mm
PT15TSCB



Kaffesked
122 mm
PT05CSCB



SKÖTSELRÅD

Våra restaurangbestick kan självklart diskas i maskin.

Ordentlig diskning av restaurangbestick innebär;

1. Börja med att skölja av besticken.
2. Diska dem sedan liggande i bestickback, inte för tätt.
3. Diska ytterligare en omgång stående i mindre bestickkorg, inte för tätt.
4. Avsluta med snabb-torkning av besticken för att undvika fläckar på ytan.

Låt inte bestick ligga odiskade, särskilt om det skulle finnas salta, starkt kryddade eller syrliga matrester kvar. Salt och syra kan påverka ytskiktet negativt på rostfria bestick.

Ta bort fläckar

Det kan uppstå fläckar på besticken om olika material blandas vid diskning, t ex. om de står för tätt i diskorgar. Mellan de olika stålqualiteterna kan elektriska spänningar uppstå, vilket medför korrosionspåverkan, dvs rost. Blanda därför aldrig bestick av kromnickelstål och av kromstål.

Av samma orsak ska bestick inte ligga i blöt i en rostfri diskho. Den här typen av fläckar ses oftare på nya bestick, när de har använts ett tag bildas en skyddande oxidhinna på besticken som gör dem mindre känsliga.

Om det uppstår rostfläckar eller små mörka fläckar så tar flytande skurmedel för rostfritt stål enkelt bort fläckar på besticken. Det finns kombinerade skurmedel för rengöring av emalj, kakel, porslin och rostfritt, de fungerar utmärkt.

OBS! Undvik grova rengöringssvampar och stålull som består av järn då det kan ge repor som leder till rostskador.

Varför kan tallrikar få svarta streck av bestick?

Ibland kan man se svarta streck på porslinstallrikar efter besticken. Detta syns mest på tallrikar med matt glasyr och "kärvt" yta, och det ser allt annat än aptitligt ut för matgästen.

De svarta missfärgningarna beror framför allt på enkla bestick med lägre kromhalt. Samma typ av missfärgningar kan också ses i koppar och muggar efter kaffe/teskedar, även de med lägre kromhalt.

Det lönar sig alltid bäst i alla hänseenden med bestick av hög kvalitet, men skulle du drabbas av detta bekymmer, finns det en huskur som kan "rädda" porslinet: Polera bort missfärgningarna på porslinet med kopparputs och disk det sedan ordentligt på vanligt sätt.



MERXTEAM



merxteam.com



facebook.com/merxteam



instagram.com/merxteam