



BESTIKK

MERXTEAM

GOURMÉ

18/0, svart bakelitt

Grillkniv
215 mm
PT52SKFE



Spisegaffel
205 mm
PT01TFE



Spiseskje
195 mm
PT03TSFE



Teskje
150 mm
PT15TSFE



GENUA

18/0, brun bakelitt

Grillkniv
215 mm
13351



Spisegaffel
205 mm
13352



Spiseskje
195 mm
13353



Teskje
150 mm
13354





Grillkniv curve
235 mm
13355

Grillknivsett, 4 st
10004



Grillkniv curve
235 mm
13356

Grillknivsett, 4 st
10005

Bakelitt

Bakelitt er en herdet, usmeltbar plast som ble patentert alt i 1907.

Bakelitt revolusjonerte industrien takket være sin utrolig høye motstand mot varme og kjemikalier.

Når materialet først er presset, er formen uforanderlig.

Noe som har bidratt til bakelittens popularitet, siden materialet har en høy holdbarhet og tåler stor slitasje.



PALERMO

18/0, POM-håndtak

Grillkniv XL
250 mm
97733



Grillkniv L
240 mm
97734



Grillkniv
220 mm
97731



Grillgaffel
210 mm
97732



Grillkniv Curve
225 mm
97735



Grillbestikk

Våre grillbestikk er produsert med grovere tagger slik at man enklere skal kunne skjære igjennom kjøttbiter og andre grillede råvarer. Håndtakene på grillbestikket er tilpasset slik at bestikket skal ligge stabilt i hånden og bidra til en god matopplevelse.

Våre grillbestikk finns i flere ulike former og utforminger for å passe til alle anledninger.

ESPLANAD

18/0



Grillkniv
230 mm
PT52SKCB



Grillgaffel
207 mm
PT11SFCB

ADMIRAL

18/0



Grillkniv
240 mm
97635



Bordgaffel
197 mm
PT01TFAD

NEAPEL

18/0, sandblåst stål

Spisekniv
227 mm
13309



Spisegaffel
205 mm
13306



Spiseskje
180 mm
13307



Teskje
138 mm
13308



Sandblåst Stål

Sandblåst stål gir en fin overflate og ett antikk utseende. I tillegg blir overflaten mer slitesterk og mindre sårbar for riper og merker.

Hva betyr tallene?

Våre bestikkserier tilvirkes i 18/0 eller 18/10 stål. Dette angir nikkel/krom legeringen i stålet. Den første delen (18) angir prosentandelen krom, og den andre (0 eller 10) angir prosentandelen nikkel.

Stållegeringer under 18 % krom er mykere, dvs. bøyes lettere, misfarges lett, og er ikke så motstandsdyktig mot rust. Unngå å kjøpe restaurantbestikk med lavere krominnhold enn 18 %. Nikkelfrie restaurantbestikk egner seg best til å vaskes i mykt vann. Hurtig tørking anbefales ved hardt vann for å bevare dem flekkfrie.

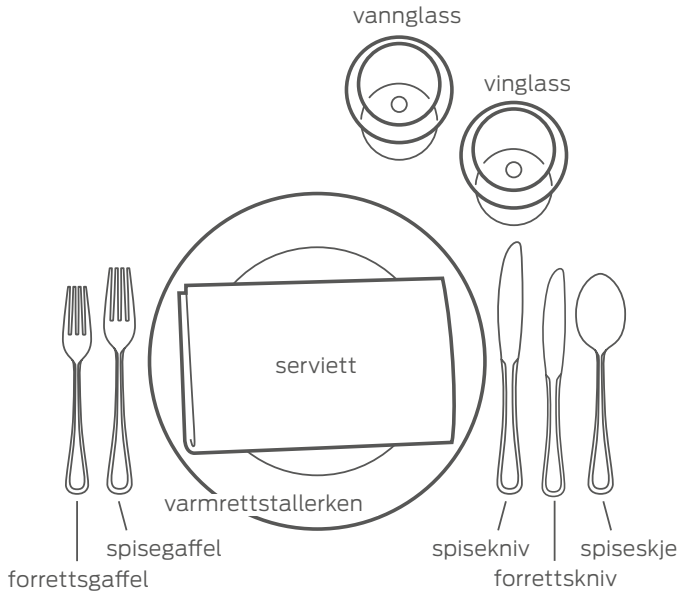
Kromstål 18/0 og Krom nikkelstål 18/10

Kromstål er magnetisk og kan enkelt skilles fra krom/nikkelstål (som ikke er magnetisk), ved hjelp av en vanlig magnet.

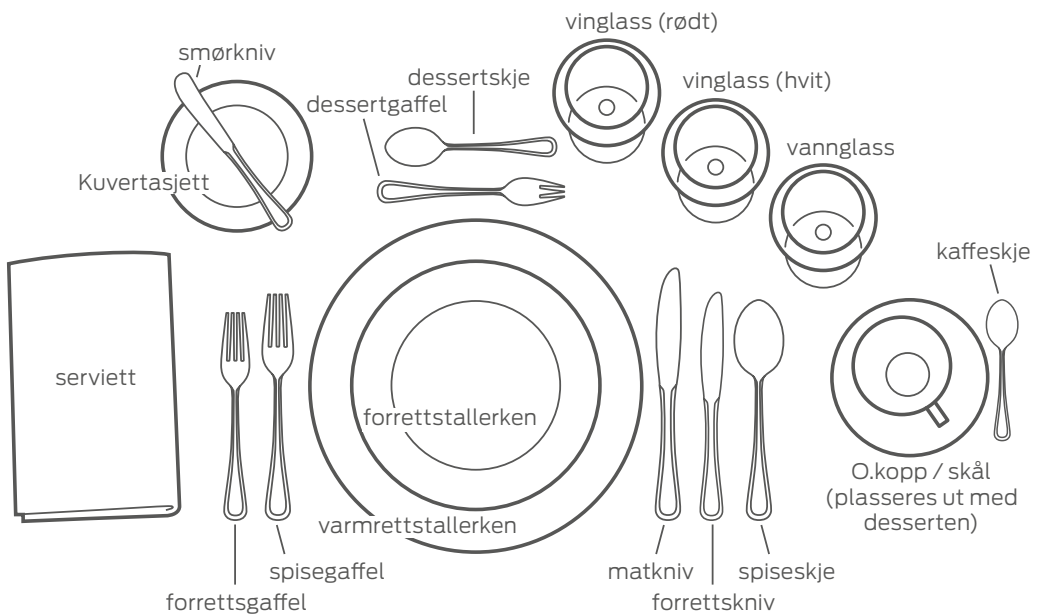
Kromstål inneholder 13–18% krom og har en blåaktig fargetone. Krom/nikkelstål inneholder 18 % krom og 10 % nikkel og har en noe gulaktig fargetone.



enkel borddekking



formell borddekking



Spesialbestikk

Vi har ett bredt sortiment av spesialbestikk til ulike bruksområder. Her kommer noen utvalgte eksempler.

Fiskekniven har ett klassisk bredere blad som skal forenkle det å løfte fileten fra fiskens skrog.

Grapefruktskjeen har sag som gjør det enkelt att skjære ut fruktkjøttet.

Kakegaffelen er det ultimate dessertbestikket og kan brukes til de fleste desserter.

Østerskniven og hummergaffelen forenkler de mest krevende situasjoner ved skaldyrsbufreen.

Koldgaffelens 2 blad gjør det enkelt å forsynes seg av sild og annet pålegg.



OPERA

18/0

Spisekniv
227 mm
3001R



Spisegaffel
205 mm
3002R



Spiseskje
200 mm
3003R



Bordkniv
210 mm
3004R



Bordgaffel
184 mm
3005R



Bordskje
186 mm
3006R



Dessertkniv
175 mm
3007R



Dessertgaffel
160 mm
3008R



Dessertskje
160 mm
3009R



Kaffeskje
120 mm
3010R





Suppeøse
280 mm
3016R



Sausøse
190 mm
3015R



Fiskekniv
225 mm
3011R



Fiskegaffel
205 mm
3018R



Serveringsskje
215 mm
3014R



Serveringsgaffel
215 mm
3013R



Gourmetskje
186 mm
3017R



Smørkniv
175 mm
3020R



Kakegaffel
175 mm
3022R

CAPTAIN

18/0

Spisekniv, tandad

200 mm

PT50TKGI



Spisegaffel

185 mm

PT01TFGI



Spiseskje

180 mm

PT03TSGI



Spisekniv, otandad

200 mm

PT51TKGI



Dessertskje

155 mm

12017



Teskje

150 mm

PT15TSGI



Sandwichkniv

167 mm

PT40SKGI



Sandwichgaffel

150 mm

PT19SFGI



Kaffeskje

120 mm

PT05CSGI



Café au lait-skje

196 mm

PT20ISGI



Grapefruktskje

152 mm

11097





Suppeøse
245 mm
PT90SLGI



Sausøse
187 mm
PT93SLGI



Serveringsgaffel
210 mm
PT91SFGI



Serveringsskje
210 mm
PT92SSGI



Kakespade
230 mm
PT96CSGI



Kakegaffel
150 mm
PT09CFG1



Smørkniv
160 mm
PT08BKGI



Sillgaffel
155 mm
CHS406GI



Krepsekniv
154 mm
PT60CKGI



Hummergaffel
205 mm
PT61LFGI



Kan rustfrie bestikk ruste?

Produsentene av rustfrie kvalitetsbestikk hevder alltid at bestikket er helt rustfritt. Det er i prinsippet sant. Bestikk har i dag svært høy motstand mot rust, men kan faktisk få rustangrep om de behandles uforsiktig.

På side 27 forklarer vi deg hvordan du best tar hånd om ditt bestikk.

BAROCK

18/0



Spisekniv
225 mm
2001R



Spisegaffel
205 mm
2002R



Spiseskje
200 mm
2003R



Bordkniv
205 mm
2004R



Bordgaffel
185 mm
2005R



Bordskje
185 mm
2006R



Dessertkniv
178 mm
2007R



Dessertgaffel
162 mm
2008R



Dessertskje
150 mm
2009R



Kaffeskje
120 mm
2010R

CHIPPENDALE

18/10

Bordkniv
217 mm
PT50TKRC



Bordgaffel
190 mm
PT01TFRC



Bordskje
188 mm
PT03TSRC



Dessertkniv
188 mm
PT30DKRC



Dessertgaffel
157 mm
PT17DFRC



Dessertskje
157 mm
PT15TSRC



Kaffeskje
127 mm
PT05CSRC





GALANT

18/0

Spisekniv
220 mm
13333



Spisegaffel
200 mm
13334



Spiseskje
203 mm
13335



Bordkniv
193 mm
13338



Bordgaffel
176 mm
13339



Bordskje
176 mm
13341





Dessertkniv
170 mm
13342



Dessertgaffel
155 mm
13343



Dessertskje
158 mm
13336



Kaffeskje
124 mm
13337



Serveringsgaffel
220 mm
13344



Serveringskje
224 mm
13345



Kakekniv
297 mm
13346



Kakespade
261 mm
13347

ADMIRAL

18/0

Grillkniv
240 mm
97635



Bordkniv
220 mm
PT50TKAD



Bordgaffel
197 mm
PT01TFAD



Bordskje
195 mm
PT03TSAD



Dessertkniv
195 mm
PT30DKAD



Dessertgaffel
180 mm
PT17DFAD



Teskje
153 mm
PT15TSAD



Kaffeskje
125 mm
PT05CSAD





Sandwichkniv
170 mm
PT40SKAD



Sandwichgaffel
156 mm
PT19SFAD



Serveringsgaffel
211 mm
PT91SFAD



Serveringsskje
215 mm
PT92SSAD





GAMMAL SVENSK

18/0



Bordkniv
210 mm
1004R



Bordgaffel
180 mm
1005R



Bordskje
180 mm
1006R



Dessertkniv
175 mm
1007R



Dessertgaffel
160 mm
1008R



Dessertskje
150 mm
1009R



Kaffeskje
120 mm
1010R

ENEZIA

18/0

Spisekniv
225 mm
13350



Spisegaffel
200 mm
13301



Spiseskje
200 mm
13303



Dessertkniv
190 mm
13330



Dessertgaffel
180 mm
13317



Dessertskje
180 mm
13315



Teskje
140 mm
13304



Kaffeskje
120 mm
13305





Spisekniv
223 mm
13325



Spisegaffel
200 mm
13326



Spiseskje
200 mm
13324



Dessertkniv
190 mm
13322



Dessertgaffel
185 mm
13323



Dessertskje
185 mm
13321



Kaffeskje
140 mm
13320

MAJOR

18/0

Bordkniv
207 mm
PT50TKCB



Bordgaffel
186 mm
11001



Bordsked
186 mm
PT03TSCB



Sandwichkniv
175 mm
PT40SKCB



Sandwichgaffel
150 mm
11002



Dessertskje
160 mm
PT16DSCB



Teskje
132 mm
PT15TSCB



Kaffeskje
122 mm
PT05CSCB



VEDLIKEHOLDS RÅD

Samtlige av våre restaurantbestikk kan vaskes i maskin.

Skikkelig vasking av restaurantbestikk innebærer;

1. Start med å skylle av bestikket.
2. Vask dem så liggende i bestikkbakker, med god spredning. Ikke for tett.
3. Vask ytterligere en omgang stående i en mindre bestikk kassett, ikke for tett.
4. Avslutt med hurtig-tørking av bestikket, for unngå flekker på overflaten.

La aldri bestikk ligge uvasket, særlig dersom det finnes salte, sterkt krydrede eller syrlige matrester igjen på overflaten. Salt og syre kan påvirker overflaten negativt på rustfrie bestikk.

Ta bort flekker

Det kan oppstå flekker på bestikket dersom ulike materialer blandas, ved vasking, f.eks.. om de står for tett i oppvaskkurvene. Mellom de ulike stålkalitetene kan det oppstå elektriske spenninger, som medfører korrosjonspåvirkning, d.v.s. rust.

Bland derfor aldri bestikk av krom/nikkelstål med bestikk av kromstål. Av samme årsak skal bestikk ikke ligge i bløt i en rustfri vaskekum. Denne typen flekker ses oftest på nye bestikk, men når det er brukt en stund, vil det dannes en beskyttende oksidhinne, som det mere motstandsdyktig.

Om det oppstår rustflekker eller små mørke flekker på bestikket, så bruk flytende skuremiddel for rustfritt stål, som enkelt fjerner dette. Det finnes også kombinerte skuremiddel for rengjøring av emalje, ovn, porselen og rustfritt, og de fungerer utmerket. OBS! Unngå grove rengjøringssvamper og stålull som består av jern, da dette kan gi riper som leder til rustskader.

Hvordan kan bestikk lage svarte streker på tallerkener?

Iblant kan man se svarte strek fra bestikket, på porselentallerkener. Dette vises oftest på tallerkener med matt glaser og harde overflater. Dette ser jo ikke ser særlig appetittvekkende ut for gjesten. Den svarte misfargingen beror først og fremst på bruk av enkle bestikk med lavt krominnhold. Samme typ misfarginger kan oppstå i kopper og krus etter bruk av kaffe/teskjeer, med samme type krominnhold.

Det lønner seg alltid best, i alla henseender, med bestikk av høy kvalitet.

Skulle du likevel bli utsatt for besvær med svarte streker, finnes det en «kur» som kan redde porselenet. Poler bort misfarginger med kobberpuss og vask det godt etterpå på vanlig måte.



MERXTEAM



merxteam.com



facebook.com/merxteam



instagram.com/merxteam