

MERXTEAM

---

Bestikk



# 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.

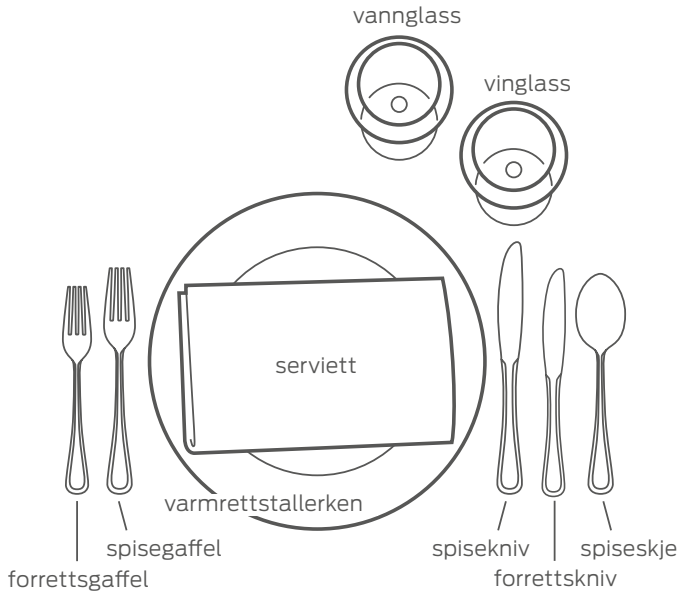
## Kromstål 18/0 og Krom nikkelstål 18/10

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

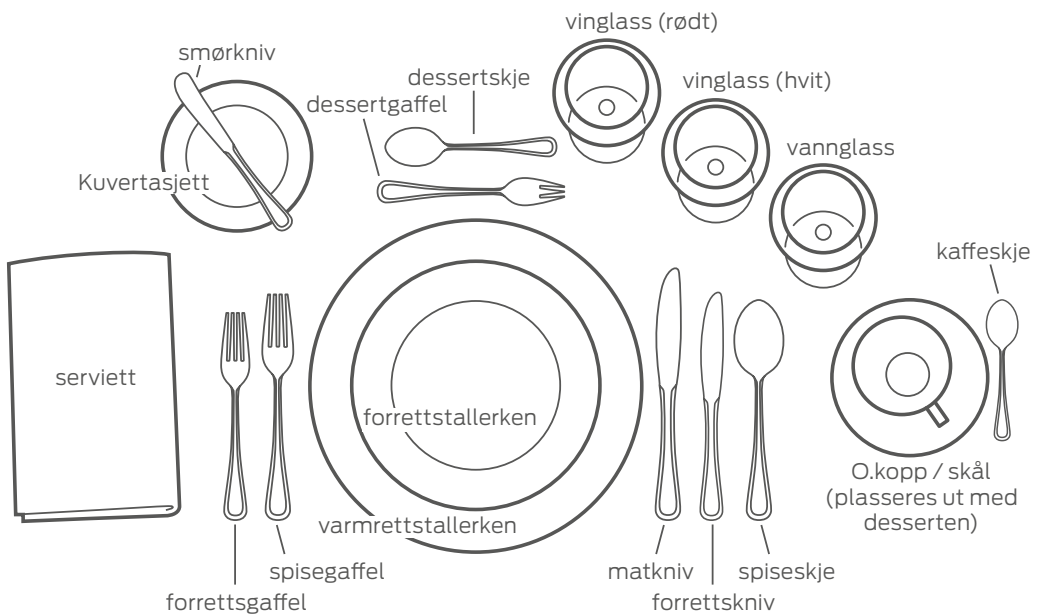
Kromstål inneholder 13–18% krom og har en blåaktig fargetone. Krom/nikkelstål inneholder 18 % krom og 10 % nikkel og har en noe gulaktig fargetone.



# 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 skaldyrsbuffeen.

Koldgaffelens 2 blad gjør det enkelt å forsyne 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**



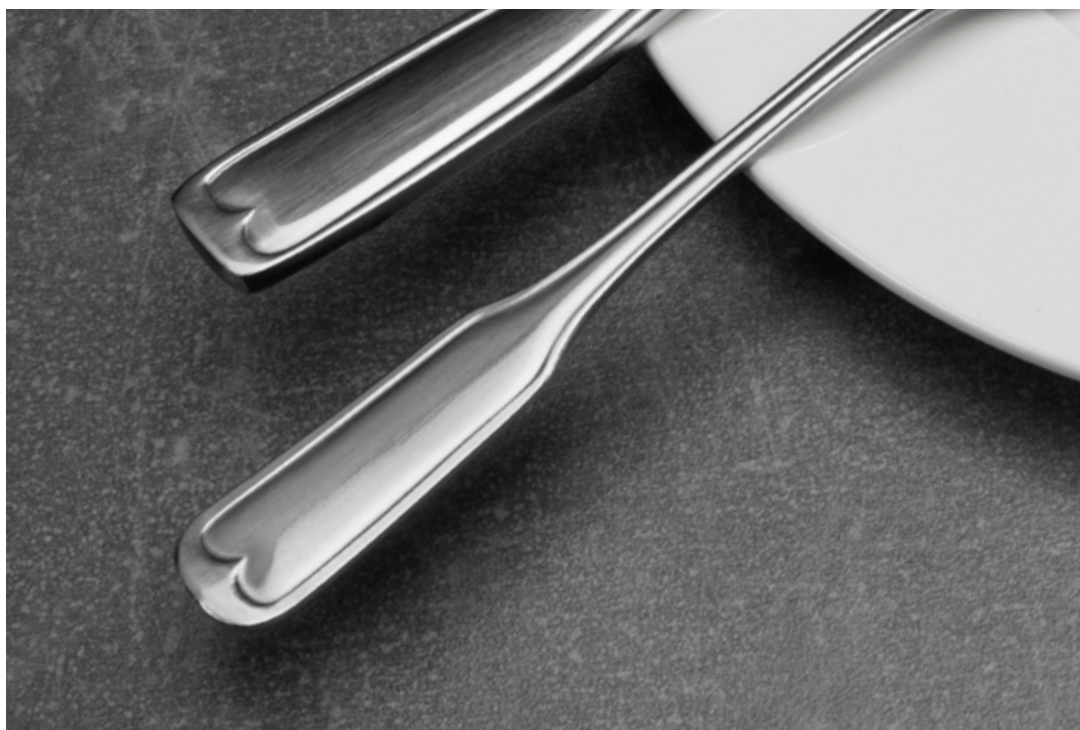
Sandwichgaffel  
156 mm  
**PT19SFAD**



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