

MERXTEAM

---

Bestick



# 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.

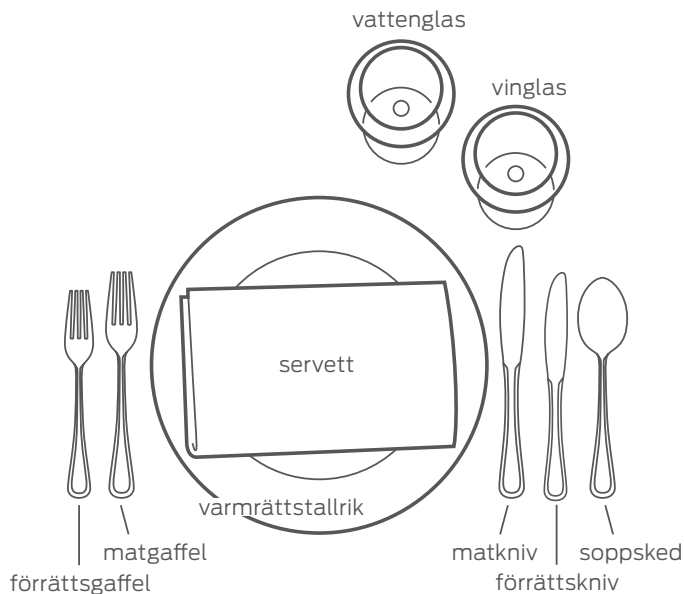
## Kromstål 18/0 och Kromnickelstål 18/10

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.

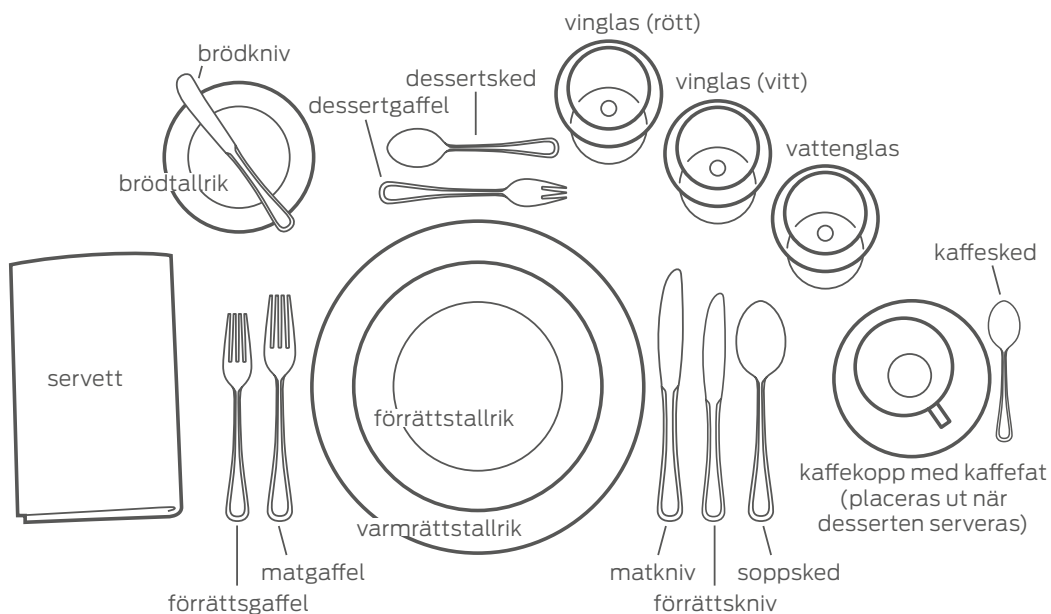
Kromnickelstål innehåller 18% krom och 10% nickel och har en något gulaktig färgton.



## 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**



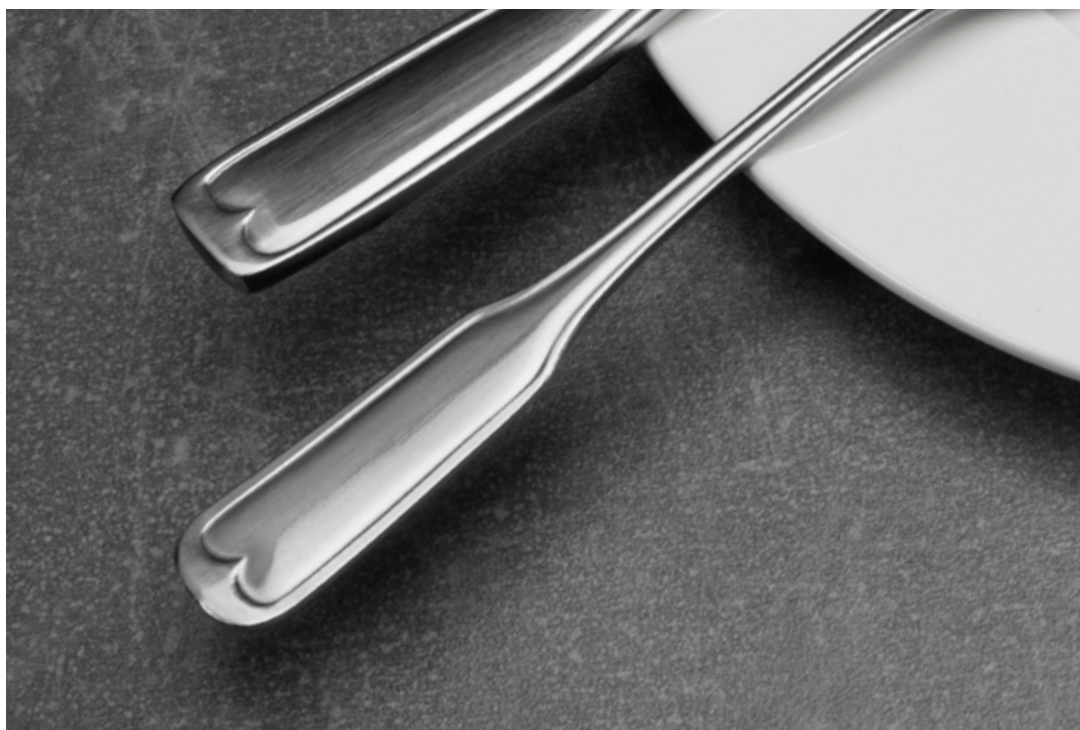
Smörgåsgaffel  
156 mm  
**PT19SFAD**



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