

Wohnen & Garten

Landhaus

www.wohnen-und-ga

Deutschland
Österreich
Schweiz
Benelux
Italien

SELBST
GEMACHT
Weihnachtsdeko,
Kuschel-Strick &
Gewürzkuchen



Adventszauber im ganzen Haus

Der Plätzchen-Back-Club Kaffee, Zimt und gute Laune

So schön verschneit! Ein Garten in Weiß

Rund ums Reinigen

Da Speisereste wie Eigelb, Senf oder auch Säurehaltiges Messer und Gabeln angreifen können, unbedingt nach Gebrauch säubern. Beim Abspülen von Hand weiche Schwämme oder Tücher verwenden, die die Oberflächen nicht zerkratzen. Holz, Horn und Perlmutter nur auf diese Weise reinigen, um ein Aufquellen oder Reißen zu vermeiden. Moderne Bestecke aus Silber, Kunststoff, Edelstahl oder Porzellan dürfen in die Spülmaschine. Mit den Griffen nach unten in die entsprechenden Körbe stellen oder sortiert in die Bestecklade legen.

Das macht Schule!

Wieso liegt die Tafelkreide beim Silber? Sie bindet die Feuchtigkeit, dadurch läuft es nicht so schnell an



1 Pflanzlich Reinigt schonend und umweltfreundlich mit dem Duft von Mandarine und Limone

(Spülmittel von Das Apartment). **2 Geblümt** Macht sauber und sieht hübsch aus (von GreenGate).

3 Cremig Diese spezielle Paste pflegt Silberbesteck (Christofle über Artedona). **4 Handlich** In den aufrollbaren Taschen finden zwölf Teile Platz (Town Talk)



Echte Glanzleistungen

Mit Pflögetüchern oder -handschuhen ist Silber unkompliziert zu putzen, das imprägnierte Material hinterlässt meistens einen leichten Anlaufschutz. Spezialisierte Hersteller wie Silbermanufakturen bieten auch Polituren oder Tauchbäder an, die die Oberflächen schonen. Häufig ist Silberbesteck für die Spülmaschine geeignet – es sollte dabei jedoch nicht mit anderen Stücken aus Stahl in Berührung kommen. Was außerdem gegen die schwarze Patina helfen soll: ein Bad im noch dampfenden Salzkartoffel-Wasser. Nach ein paar Minuten herausnehmen, heiß abwaschen und vorsichtig trocken reiben.

Altbewährtes Hausmittel

Angelaufenes Silber in eine Schale mit Alufolie legen, etwa 1 TL Salz hinzugeben, mit heißem Wasser aufgießen. Kurz einwirken lassen, mit einer Zange rausfischen, abspülen und abtrocknen

