

## **Datenblatt: Besteck - 18/8 - 18/10**

Weit verbreitet sind die Edelstahlgüten 18/8 und 18/10 und für den Haushaltsbereich empfohlen, da dieser Austenitstahl dank des Nickelanteils Korrosionsschutz gewährleistet. Die Ziffernfolge 18/8 zeigt beispielsweise einen Anteil von 18 % Chrom, 8 % Nickel und 74 % Stahl auf. Chrom und Nickel sind Legierungselemente in korrosions- und hitzebeständigen und außerdem nichtrostenden Stählen.

Was bewirken Chrom und Nickel? Chrom macht den Stahl rostfrei und Nickel macht den Stahl widerstandsfähig gegen Säure. Aus diesem Grund wird 18/8 und 18/10 Edelstahl auch gerne in der Gastronomie und Lebensmittelverarbeitung eingesetzt.

### **Magnetisch?**

Dieser Austenitstahl ist eigentlich nicht magnetisch. Auch wenn Chromnickelstähle ein austenitisches Gefüge haben, kann es durch die Kaltwalzung / -verfestigung zu einer Magnetisierung kommen. Darum sind manche Artikel aus 18/8 (304 / 1.4301) Edelstahl magnetisch, auch wenn der unbearbeitete Chromnickelstahl zunächst nicht magnetisch ist.

### **Rost?**

18/8 Edelstahl ist rostfrei. Beim Schmieden kommt es zwischen Werkstück, Amboss und Werkzeug zu einem Materialaustausch. Es werden also Eisenpartikel in das Besteck eingeschlagen. Diese Partikel sind nur oberflächlich und werden beim Schleifen und Polieren wieder entfernt. Aus diesem Grund werden alle Bereiche, die zweckgebunden mit der Nahrung und Mund in Verbindung kommen industriell poliert. Die Griffe werden nur vom Zunder befreit. Somit bleibt der Schmiedecharakter erhalten, allerdings auch die Eisenpartikel. Somit kann an den Griffen Rost auftreten, der jedoch mit einer Bürste oder Putzschwamm entfernt werden kann. Nach einigen Putzvorgängen sind diese Partikel herausgelöst und der Rost verschwindet dauerhaft.