

GEBRAUCHS- UND PFLEGEHINWEISE .



ORNAMIN

Bitte beachten Sie die Hinweise zur Materialkennzeichnung am Artikelboden.

Material	Melamin	Thermoplast (SAN, SMMA, PP, PBT, ABS, PS, PE)	TPE
Mikrowelleneignung	Nein	Ja, ORNAMIN Geschirr bitte nur befüllt erwärmen, max. 2 Minuten bei 600 Watt (generell gilt: Unsere Produkte sollten nicht mit einem verschließenden Deckel in der Mikrowelle erhitzt werden, dies kann unter anderem zu Verformungen führen)	Nein
Spülmaschinenfest	Ja, bitte beachten Sie, dass die Nutzung von chlorhaltigen Reinigern ausdrücklich nicht empfohlen wird. Hier kann es zu Beschädigungen an den Oberflächen der Produkte kommen, was zu starken Verschmutzungen und Verfärbungen führen kann.*,**		
Temperaturbeständigkeit während der Reinigung	Dauertemperaturen von -20°C bis 95°C, Kurzfristige Erwärmung des Geschirrs auf 100°C für ca. 5 Minuten möglich.*		
Thermodesinfektion	Ja*		
Temperaturbeständigkeit bei der Befüllung mit Nahrungsmitteln	Dauertemperaturen von -20°C bis 50°C, entsprechend üblichen Speisemperaturen. Das ORNAMIN-Geschirr eignet sich nicht als Kochgeschirr und sollte nicht auf dem Herd oder ähnlichem eingesetzt werden.	Dauertemperaturen von -20°C bis 70°C, kurzfristige Erwärmung des ORNAMIN-Geschirrs auf 100°C für ca. 1 Minute möglich. Das ORNAMIN-Geschirr eignet sich nicht als Kochgeschirr und sollte nicht auf dem Herd oder ähnlichem eingesetzt werden.	
Bruchstabilität	Ja (wird nicht gewährleistet bei falscher Einstellung der Spülmaschine, falscher Handhabung oder mutwilliger Zerstörung). Das Anschlagen an Kanten ist ausdrücklich zu vermeiden, hierbei kann das Dekor oder die Oberfläche beschädigt werden.		
Reinigungshinweise	Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die Chlor oder starke Säuren enthalten.	Bitte verwenden Sie nur handelsübliche Reiniger. Um die leuchtenden Farben zu schonen, raten wir zu chlorfreien Reinigern. Zur Intensivreinigung in Tauchbädern können auch peroxid- oder chlorhaltige Reiniger verwendet werden.*	
Besondere Reinigungshinweise	Bitte vermeiden Sie grundsätzlich das Ausschleuern mit Stahlschwämmen oder Scheuermitteln, dies beschädigt die hochglanzpolierte und verdichtete Oberfläche. Artikel aus Kunststoff sind leichter als Porzellan oder Glas, bitte achten Sie beim Einsortieren in die Spülmaschine darauf, dass die Artikel nicht umfallen oder herumwirbeln können. Bei der Benutzung einer gewerblichen Spülmaschine, sollte das Geschirr direkt nach der Benutzung vorgereinigt werden, lange Austrocknungsprozesse können Verfärbungen und Ablagerungen mit sich bringen. Insbesondere bei Kaffee- und Teerückständen oder dem Einsatz von stark färbenden Gewürzen und Lebensmitteln, sollte darauf geachtet werden, dass das Geschirr möglichst schnell in der Spülmaschine mit chlorfreien Reinigern gereinigt wird. Ansonsten kann hier die Oberfläche stark beschädigt werden und es kann zu Verfärbungen oder Ablagerungen kommen. Es sollte darauf geachtet werden, dass nur vollständig getrocknete und abgekühlte Artikel ineinander gestellt werden, ansonsten kann es zu Verformungen kommen.		

*Servierblech 10299 und Tischset 701: Generell keine Erhitzung über 70°C möglich. Das heißt: keine Spülmaschineneignung, keine Thermodesinfektion möglich, keine Intensivreinigung möglich, wir raten zum Spülen unter fließendem Wasser, mit materialschonenden Reinigungsmitteln.

** Thermoteller und -schalen mit montierten Griffkissen in der Spülmaschine spülen. Nach dem Spülgang die Griffkissen demontieren, den Innenraum mit warmem Wasser durchspülen und trocknen lassen.