

# GEBRAUCHS- UND PFLEGEHINWEISE

Bitte beachten Sie die Hinweise zur Materialkennzeichnung am Artikelboden.



Material	Thermoplast (SAN, SMMA, PP, PBT, ABS, PS, PE) 	Melamin MF 152,7 	TPE 
<b>Mikrowelle</b>	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	Nein
<b>Mikrowellen Kombigeräte</b>	Nur Mikrowellenfunktion verwenden. (siehe Mikrowelle)	Nein	Nein
<b>Spülmaschine</b>	Ja, spülmaschinenfest gemäß DIN/EN 12875. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel oder Klarspüler, die Chlor, starke Säuren oder starke Laugen enthalten. Diese tragen zur Beschädigung der Oberflächen des Geschirrs bei. *, **		
<b>Industriespülmaschine</b>	Ja, spülmaschinenfest gemäß DIN/EN 12875. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel oder Klarspüler, die Chlor, starke Säuren oder starke Laugen enthalten. Diese tragen zur Beschädigung der Oberflächen des Geschirrs bei. *, ** Nutzen Sie vom Spülmaschinenhersteller empfohlene Reinigungsmittel.		
<b>Temperaturbeständigkeit während der Reinigung</b>	Dauertemperaturen von -20°C bis 95°C, Kurzfristige Erwärmung des Geschirrs auf 100°C für ca. 5 Minuten möglich. *		
<b>Thermodesinfektion</b>	Ja, bei Verwendung der vom Hersteller empfohlenen Reinigungsmittel. *		
<b>Dampfsterilisation in Autoklaven</b>	Nein	Ja, 121° C	Nein
<b>Temperaturbeständigkeit bei der Befüllung mit Nahrungsmitteln</b>	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 <u>nicht</u> als Kochgeschirr und sollte nicht auf dem Herd, im Backofen oder ähnlichem eingesetzt werden.	Dauertemperaturen von -20°C bis 70°C, entsprechend üblichen Speisetemperaturen. Das ORNAMIN-Geschirr eignet sich <u>nicht</u> als Kochgeschirr und sollte nicht auf dem Herd, im Backofen oder ähnlichem eingesetzt werden.	
<b>Bruchstabilität</b>	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.		
<b>Reinigungshinweise</b>	Verwenden Sie keine Reinigungsmittel oder Klarspüler, die Chlor, starke Säuren oder starke Laugen enthalten. Diese tragen zur Beschädigung der Oberflächen des Geschirrs bei. *, **		
<b>Besondere Reinigungshinweise</b>	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.

gültig ab 03.2026

# USE AND CARE INSTRUCTIONS

Please note the information on material identification on the base of the item.



Material	Thermoplastic (SAN, SMMA, PP, PBT, ABS, PS, PE) 	Melamine MF 152,7 	TPE 
<b>Suitability microwave</b>	Yes, please heat filled ORNAMIN dishes for a maximum of 2 minutes at 600 watts (in general: our products should not be heated in the microwave with a lid on, this can lead to deformation among other things).	No	No
<b>Combi microwave oven</b>	Use the microwave function only. (see Microwave)	No	No
<b>Suitability for dishwashers</b>	Yes, dishwasher-safe in accordance with DIN/(BS)EN 12875. Do not use detergents or rinse aids containing chlorine, strong acids or strong alkalis. These will damage the surface of the tableware. *, **		
<b>Industrial dishwashers</b>	Yes, dishwasher-safe in accordance with DIN/EN 12875. Do not use detergents or rinse aids containing chlorine, strong acids or strong alkalis. These will damage the surface of the tableware. *, ** Please use the cleaning products recommended by the dishwasher manufacturer.		
<b>Temperature resistance for cleaning</b>	The tableware is able to withstand temperatures from -20°C to 95°C, short-term heating of the dishes to 100°C for approx. 5 minutes is possible. *		
<b>Thermal disinfection</b>	Yes, provided you use the cleaning products recommended by the manufacturer.*		
<b>Steam sterilisation in autoclaves</b>	No	Yes, 121° C	No
<b>Temperature resistance when filled with food</b>	Temperatures from -20°C to 70°C, short-term heating of the ORNAMIN tableware to 100°C for approx. 1 minute possible. The ORNAMIN tableware is not suitable for use on the stove or in the oven.	Temperatures from -20°C to 70°C, corresponding to usual food temperatures. The ORNAMIN tableware is not suitable for use on the stove or in the oven.	
<b>Breakage resistance</b>	Yes (not guaranteed in the event of incorrect dishwasher settings, incorrect handling or deliberate destruction). Damaging the edges must be avoided, as this may result in damage to the decor or the surface.		
<b>Cleaning advice</b>	Yes, dishwasher-safe in accordance with DIN/(BS)EN 12875. Do not use detergents or rinse aids containing chlorine, strong acids or strong alkalis. These will damage the surface of the tableware. *, **		
<b>Special cleaning advice</b>	<p>Please always avoid scouring with steel sponges or scouring powders, this will damage the highly polished and compacted surface. Items made of plastic are lighter than porcelain or glass, please make sure when placing them in the dishwasher that the items cannot fall over or swirl around. When using a commercial dishwasher, the dishes should be pre-cleaned immediately after use. Long drying processes can bring discolouration and stains.</p> <p>Particularly in the case of coffee and tea residues or the use of strongly coloured spices and foods, care should be taken to ensure that the dishes are cleaned as quickly as possible in the dishwasher using chlorine-free cleaning products. Otherwise, the surface may become stained.</p> <p>Care should be taken to ensure that only completely dried and cooled articles are placed inside each other, otherwise deformation may occur.</p>		

\*Serving tray 10299 and placemat 701: Generally no heating above 70°C possible. This means: no dishwasher suitability, no thermo disinfection possible, no intensive cleaning possible, we advise rinsing under running water, with cleaning agents that are gentle to the material.

\*\* Clean the Keep Warm plates and bowls with the grip pads in the dishwasher. After the cycle, remove the grip pads, rinse the interior with warm water and let it dry.

valid from 03.2026