

Produkte	Teller (außer 921 aus SAN) Schalen (außer 438, 522, 722, 1243, 1244 aus SAN) Essbrettchen (außer 910 aus TPE) Thermogesirr (außer Thermobecher 208 aus SAN) Becher (304, 840)	Becher (206, 207, 420, 805, 815, 816, 820, 905) Trinkaufsätze/-deckel Einnahmebecher Spülkorb	Becher (208, 508, 510, 1201, 1207, 1208, 1210) Tassen (501, 1231) Schalen (438, 522, 722, 1243, 1244) Tremor-Löffelaufsatz Tellerranderhöhung Griffkissen, Manschetten Trinkdeckel 1214 Deckel (524, 723 1248) Zubereitungshilfe (960)	Tischset Antirutsch Serviertablett
Material	Melamin 152.7 (Duroplastischer Kunststoff)	PP (Thermoplastischer Kunststoff) Lignin (Biokunststoff)	ABS/PBT/SAN/TPE (Thermoplastischer Kunststoff)	PP/PS+TPE (Thermoplastischer Kunststoff)
Bestandteile und Materialverarbeitung	Duroplaste wie Melamin sind Polymere, die in einem Härtingsprozess aus einer Schmelze oder Lösung der Komponenten durch die Vernetzungsreaktion hervorgehen. Dieser Prozess ist nicht reversibel. Melamin 152.7 besteht zu großen Teilen aus nachwachsenden Rohstoffen, wie z. B. aus chlorfrei gebleichter Zellulose. Dem Material wird durch übermäßiges Erhitzen Feuchtigkeit entzogen. Das hat unter Umständen eine Verfärbung, im schlimmsten Fall auch eine Beschädigung des Geschirrs zur Folge. Vermeiden Sie daher den direkten Kontakt mit Wärmequellen (z. B. Herdplatten). Melamin-Geschirr ist ausdrücklich nicht mikrowellengeeignet.	Thermoplaste sind Kunststoffe, die aus langen, linearen Molekülen bestehen. Durch Energiezufuhr werden diese Materialien formbar bis plastisch und schmelzen schließlich. Nachdem das jeweilige Teil abgekühlt ist, behält es seine Form bei. Dieser Prozess ist reversibel.		
Mikrowellen-eignung	Nein	Ja - 600 Watt 2 Minuten. Bitte das Ornamin-Geschirr nur befüllt erhitzen.	Nein	
Spülmaschinen-fest	Ja (Beachten Sie die empfohlenen Reinigungsmittel.)			Nein
Temperaturbeständigkeit während der Reinigung	Dauertemperaturbeständigkeit von -20°C bis 95°C. Kurzfristige Erwärmung des Ornamin-Geschirrs auf 100°C für ca. 5 Minuten möglich.			
Thermo-desinfektion	Ja	Ja	Ja	Nein
Temperaturbeständigkeit für Mahlzeiten	Dauertemperaturbeständigkeit von -20°C bis 70°C. Kurzfristige Erwärmung auf 100° C für ca. 1 Minute wie z. B. beim Einfüllen von heißen Speisen oder Getränken möglich. Erhitzen des Geschirrs oder Nutzung als Kochutensil sind ausdrücklich zu vermeiden. Informationen zur Eignung des Ornamin-Geschirrs für Cook & Chill-, Cook & Serve- und Cook & Freeze-Systeme erhalten Sie auf Nachfrage.			
Bruchstabilität*	Ja	Ja	Ja	Ja
*Bruchstabilität ist NICHT gewährleistet bei falscher Einstellung der Spülmaschine sowie mutwilligem Zerstören oder Sturz aus großer Höhe. Bei Ornamin-Geschirnteilen mit Randdekoren ist das Anschlagen der Kanten zu vermeiden, da hierbei das Dekor beschädigt werden kann.				
Reinigungshinweise	Verwenden Sie keine chlorhaltigen Reiniger. Empfehlung für Industriespülmaschinen/gewerbliches Spülen: Bitte informieren Sie sich bei Ihrem Spülmaschinen- bzw. Reinigungsmittellieferanten nach dem optimalen Reinigungssystem für Ihren individuellen Einsatzzweck. Für chlorhaltige Reiniger gibt es hinreichend viele und leistungsstarke Alternativen, die gute Reinigungsergebnisse bei Kaffee- oder Teeablagerungen sowie Speiseresten und Stärkerückständen erzielen. Weitere Informationen unter www.vgg-online.de	Bitte verwenden Sie nur handelsübliche Reiniger. Der Umwelt zuliebe und um die leuchtenden Farben des Ornamin-Geschirrs dauerhaft zu erhalten, empfehlen wir die Verwendung chlorfreier Reinigungsmittel. Zur Intensivreinigung in Reinigungstauchbädern können auch peroxid- oder chlorhaltige Reiniger verwendet werden.	Serviertablett unter fließendem Wasser mit Spülmittel oder Seife sowie ggf. mit einer Bürste reinigen. Zum Trocknen nicht ineinander stapeln. Tischsets bitte nur feucht abwischen.	
Besondere Reinigungshinweise	Bitte vermeiden Sie grundsätzlich das Ausscheuern mit Stahlschwämmen oder Scheuermitteln, diese beschädigen die hochglanzpolierten und verdichteten Oberflächen nachhaltig. Artikel aus Kunststoff sind leichter als Porzellan und Glas. Beim Einsortieren in die Spülmaschine ist daher darauf zu achten, dass ein Umfallen oder Umherwirbeln der Artikel vermieden wird. Generell dauert die Trocknung von Kunststoffartikeln, aufgrund geringer Wärmekapazität, ein wenig länger als bei Porzellan. Bitte achten Sie daher darauf, dass das Spülprogramm vollständig beendet wird. Bei der Benutzung einer gewerblichen Spülmaschine ist das Geschirr unmittelbar nach dem Gebrauch vorzureinigen und zu spülen. Lange Antrocknungsphasen sind im Reinigungsprozess gewerblicher Spülmaschinen nicht vorgesehen und können zu unvollständigen Spülergebnissen sowie Ablagerungen/Verfärbungen führen. In diesen Fällen ist die Nutzung einer Haushaltsspülmaschine mit längeren Spülprogrammen in Erwägung zu ziehen.			
	Bitte besonders bei Tee und Kaffee - aufgrund ihrer intensiven und relativ aggressiven Inhaltsstoffen - darauf achten, dass Tassen und Becher zeitnah nach Gebrauch in der Spülmaschine mit chlorfreien Reinigungsmitteln gespült werden, da sich sonst Ablagerungen/Verfärbungen ergeben können. Chlorhaltige Reiniger greifen nachweislich die Oberfläche an.	Wegen des geringen Gewichts von Trinkaufsätzen und Einnahmebechern sollten diese idealerweise in einem Kleinteilekorb, wie dem Spülkorb von Ornamin, einsortiert werden. Diese Artikel dürfen nicht in verspannter Form in die Spülmaschine einsortiert werden. Außerdem muss darauf geachtet werden, dass nur vollständig getrocknete und abgekühlte Teile ineinander gestapelt werden. Wenn die genannten Punkte nicht beachtet werden, kann es zu Deformierung der Artikel kommen.		