

Melamin Geschirr

Pflegehinweise

- Melamin kann in einer Standard-Geschirrspülmaschine bei 60 bis 70 Grad gereinigt werden.
- Beim Reinigen Ihres Melamingeschirrs sollten Sie keine Scheuermittel wie Stahlwolle oder Metallschwämme verwenden.
- Bitte überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Risse und entsorgen Sie es, wenn Sie Beschädigungen feststellen.

Hinweise zur Produktsicherheit

- Melaminprodukte sind nicht für den Backofen oder die Mikrowelle geeignet. Achten Sie darauf, dass Sie Melaminartikel nicht in der Nähe offener Flammen oder anderer Hitzequellen platzieren.
- Geschirr aus Melamin ist kein Kochgeschirr, sondern ein Ess- und Serviergeschirr. Es ist nicht für Flüssigkeiten über 70 Grad geeignet.
- Scharfe Gegenstände, wie Messer können Schnittspuren hinterlassen und die Oberfläche beschädigen.
- Melamin ist sehr robust und relativ bruchsticher, kann aber auch zerbrechen und dann scharfe Scherben bilden.
- Mit der Zeit können Melaminprodukte altern. Wenn die Oberfläche matt wird, entsorgen Sie das Produkt.