

Careguide Deutsch

Akazie

Akazienholz ist ein äußerst robustes Material und bei richtiger Pflege nahezu unverwüstlich. Schneidebretter oder andere Holzprodukte sollten niemals in die Spülmaschine gegeben werden. Stattdessen per Hand waschen, gründlich mit einem Geschirrtuch abtrocknen und vollständig an der Luft trocknen lassen, bevor man sie wegräumt. Um ein Austrocknen zu vermeiden, sollte das Holz regelmäßig mit einem geeigneten, lebensmittelechten Öl behandelt werden. Schlechter Geruch lässt sich einfach entfernen, indem man einen Esslöffel grobes Salz auf das Schneidebrett streut, es mit einer halben Zitrone abreibt und anschließend reinigt.

Alu to go Flaschen

Unsere Alu to go Flaschen bestehen aus Aluminium und sind ideal für kalte Getränke geeignet. Wir empfehlen, die Flasche nicht für heiße Getränke zu verwenden, da sich das Material stark erwärmt und man sich leicht verbrennen kann.

Vor dem Gebrauch sollten sowohl die Flasche als auch der Deckel mit warmem Seifenwasser gereinigt werden. Achten Sie darauf, dass die Flasche vollständig trocken ist, bevor Sie sie wegstellen. Die Flasche ist spülmaschinengeeignet, aber wenn Sie die Farbe und das elegante Erscheinungsbild erhalten möchten, sollten Sie sie per Hand waschen. Der Deckel muss immer per Hand gespült werden.

Borosilikatglas

Borosilikatglas unterscheidet sich von anderen Glasarten durch seine beeindruckende Robustheit. Es hält extrem hohen Temperaturen bis zu 120 °C stand und ist äußerst widerstandsfähig gegenüber Temperaturschocks – es verträgt sowohl rasches Erhitzen als auch Abkühlen problemlos. Borosilikatglas ist deutlich härter als normales Glas, was es besonders langlebig und schwer zerbrechlich macht. Es ist so konzipiert, dass es stärkeren Stößen und Belastungen standhält, aber natürlich kann auch dieses Glas bei starker Krafteinwirkung zerbrechen. Ein weiterer Vorteil: Borosilikatglas verformt sich nicht und verfärbt sich mit der Zeit nicht. Es ist zudem äußerst praktisch, da es spülmaschinenfest, gefriergeeignet und mikrowellengeeignet ist.

Recyceltes Leder

Unsere Tischsets und Untersetzer aus recyceltem Leder bestehen zu 95 % aus recyceltem Kernleder und verfügen über eine schöne, schmutz- und wasserabweisende Oberfläche. Dennoch ist es wichtig, die Produkte sorgfältig zu pflegen, um Flecken, Ringe, Verfärbungen und andere dauerhafte Schäden zu vermeiden.

Entfernen Sie verschüttete Lebensmittel und Flüssigkeiten sofort, da sie sonst Flecken verursachen können. Reinigen Sie Tischsets und Untersetzer nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch und etwas mildem Spülmittel. Niemals in die Spülmaschine geben. Vermeiden Sie auch den Kontakt mit heißen Gegenständen wie Töpfen oder Pfannen, das Falten und längere direkte Sonneneinstrahlung. Rollen Sie die Tischsets gelegentlich in entgegengesetzter Richtung, um eine flache Form zu bewahren.

Leinen

Leinen ist ein wunderbares Naturmaterial mit besonders widerstandsfähigen und langlebigen Fasern. Unsere Leinenprodukte bestehen aus 100 % reinem Leinen und zeichnen sich durch höchste Qualität aus. Reines Leinen hat eine hervorragende Fähigkeit, Feuchtigkeit aufzunehmen, und trocknet schneller als die meisten anderen Stoffe. Zudem behält es seine Form sehr gut. Bei richtiger Pflege ist unser Leinen nahezu unverwüstlich.

Weichen Sie Ihre neuen Leinenprodukte vor dem ersten Waschen für etwa 24 Stunden ein. Gefärbtes Leinen in kaltem Wasser, naturfarbenes Leinen in warmem Wasser. Waschen Sie Leinen bei 60 °C im Schonwaschgang mit geringer Schleuderdrehzahl und ohne Bleichmittel oder optische Aufheller. Niemals in den Trockner geben. Nach dem Waschen glattziehen, in Form bringen und an der Luft trocknen – direkte Sonneneinstrahlung vermeiden. Die natürliche Knitteroptik ist ein charakteristisches Merkmal von Leinen und sollte idealerweise nicht gebügelt oder gemangelt werden. Falls doch, bügeln Sie bei niedriger Temperatur, solange das Leinen noch leicht feucht ist.

Bitte beachten Sie: Reines Leinen kann um 5–7 % einlaufen.

Kristallglas

Unser Kristallglas wird in Deutschland aus hochwertigem, bleifreiem Kristallglas hergestellt. Es wird aus einem Stück gefertigt, um zusätzliche Stabilität zu gewährleisten, und kann bei sachgemäßer Pflege viele Jahre schön und funktional bleiben.

Kristallglas ist spülmaschinengeeignet, aber einige Vorsichtsmaßnahmen sind notwendig, um das Risiko von Glaskorrosion – auch „Glaspest“ genannt – zu minimieren. Diese äußert sich als weißer Belag und kann auch bei spülmaschinengeeignetem Glas auftreten. Achten Sie darauf, dass die Spülmaschine auf die Wasserhärte abgestimmt ist, und dosieren Sie Reinigungsmittel, Salz und Klarspüler entsprechend.

Am besten spülen Sie nur Gläser und sorgen für sicheren Stand mit ausreichend Abstand. Verwenden Sie das Glasprogramm oder ein anderes kurzes Programm mit Temperaturen unter 55 °C. Nach dem Spülgang öffnen Sie sofort die Tür, nehmen die Gläser heraus und trocknen sie mit einem sauberen Tuch.

Gläser sollten immer stehend mit der Öffnung nach unten aufbewahrt werden, damit sie „atmen“ können. Ein weißer Belag kann auch Kalk sein – dieser lässt sich mit Zitronensäure entfernen. Geben Sie dazu 50 g Zitronensäure in das Spülmittelfach und starten Sie einen Spülgang.

Porzellan

Porzellan ist ein robustes Material, das bei sehr hohen Temperaturen gebrannt wird. Je höher die Brenntemperatur, desto stabiler das Porzellan – unser Porzellan wird bei über 1200 °C gebrannt. Es ist spülmaschinen-, backofen- und mikrowellengeeignet sowie gefrierfest, solange bestimmte Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden.

Stellen Sie das Porzellan nicht in einen vorgeheizten Ofen und legen Sie es nicht direkt von einem heißen Ofen auf eine kalte Oberfläche – große Temperaturschwankungen können Risse oder Brüche verursachen. Daher immer langsam aufwärmen und abkühlen lassen.

Edelstahl

Edelstahl ist grundsätzlich sehr robust und pflegeleicht. Um das Produkt über viele Jahre schön zu halten, empfehlen wir, es nach dem Gebrauch sofort abzuspülen oder

zu reinigen, da Säuren in Lebensmitteln Schäden verursachen können.
Niemals einweichen.

Obwohl Edelstahl als „rostfrei“ gilt, kann es bei falscher Behandlung dennoch rosten – korrekter wäre die Bezeichnung „rostbeständig“. Bei richtiger Pflege bleibt es jedoch langlebig und schön.

Unsere Edelstahlprodukte sind spülmaschineneeignet. Verwenden Sie Reinigungs- und Klarspülmittel derselben Marke und achten Sie auf die richtige Dosierung. Verwenden Sie keine chlorhaltigen Mittel. Überladen Sie die Spülmaschine nicht – die Produkte brauchen Platz für eine gründliche Reinigung. Öffnen Sie nach dem Spülgang sofort die Tür, damit Feuchtigkeit entweichen kann, und trocknen Sie die Produkte nach dem Spülen.

Um Flugrost zu vermeiden, führen Sie regelmäßig ein Reinigungsprogramm durch. Besteck sollte nicht zusammen mit rostigem Stahl gespült werden. Überprüfen Sie regelmäßig, ob die Kunststoffbeschichtung der Spülkörbe intakt ist – beschädigte Stellen können rosten und Flugrost verursachen. Flugrost sind kleine Rostpartikel, die sich während des Spülvorgangs auf anderen Produkten ablagern.

Bei Besteck ist es wichtig, Messer separat zu platzieren, da ihre Klingen aus weniger rostbeständigem Stahl bestehen.

Silikon

Unsere Tischsets und Untersetzer aus Silikon haben eine PU-Oberfläche, die sie besonders schmutz- und wasserabweisend macht – somit sind sie sehr pflegeleicht. PU ist ein weiches Material, das sich an das Silikon anpasst und verhindert, dass sich die Produkte verbiegen oder trennen.

Die tägliche Reinigung erfolgt mit einem feuchten Tuch und ggf. etwas mildem Spülmittel. Niemals in die Spülmaschine geben. Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Gegenständen wie Töpfen und Pfannen, das Falten sowie direkte Sonneneinstrahlung über längere Zeit.

Tischsets und Untersetzer sollten immer auf einer ebenen, trockenen Fläche verwendet und flach gelagert werden, um ihre Form zu erhalten.

Sodaglas

Unsere Standardgläser bestehen aus Sodaglas, das besonders pflegeleicht ist. Sodaglas ist spülmaschinengeeignet – waschen Sie es ruhig zusammen mit Geschirr und Besteck, sofern Sie ein kurzes Programm bei max. 55 °C wählen.

Beachten Sie dabei die Hinweise zur Vermeidung von Glaspest (weißer Belag). Dieser kann auch bei hochwertigen Gläsern auftreten. Achten Sie auf die richtige Einstellung der Wasserhärte und dosieren Sie Reinigungs-, Salz- und Klarspülmittel entsprechend. Lagern Sie Gläser immer stehend mit der Öffnung nach unten. Weiße Beläge können auch

Kalkablagerungen sein – diese lassen sich mit Zitronensäure entfernen: 50 g in das Reinigungsfach geben und einen Spülgang starten.

Steingut

Steingut ist ein robustes Material, das bei sehr hohen Temperaturen gebrannt wird – über 1200 °C. Unser Steingut ist spülmaschinen-, mikrowellen-, ofen- und gefriergeeignet, wenn bestimmte Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden. Niemals in einen vorgeheizten Ofen stellen oder heißes Steingut auf kalte Oberflächen legen – große Temperaturschwankungen können zu Rissen führen.

Unser Steingut ist handgefertigt und hat eine kratzfeste Glasur. Gebrauchsspuren wie Besteckabrieb und kleine Kratzer sind jedoch normal und lassen sich in der Regel mit Wiener Kalk entfernen – bitte beachten Sie die Anleitung auf der Verpackung.

Teak

Teakholz ist ein extrem robustes Material. Bei richtiger Pflege ist es nahezu unverwüstlich. Schneidebretter und andere Teakholzprodukte niemals in die Spülmaschine geben. Stattdessen per Hand reinigen, gründlich abtrocknen und vollständig trocknen lassen, bevor man sie aufbewahrt.

Um ein Austrocknen zu vermeiden, sollte das Holz regelmäßig mit lebensmittelechtem Öl gepflegt werden. Schlechter Geruch lässt sich leicht entfernen, indem man einen Esslöffel grobes Salz auf das Brett streut, es mit einer halben Zitrone abreibt und dann reinigt.

Thermoflaschen

Unsere Thermoflaschen dürfen nur von Hand gespült werden. Keine Bleichmittel oder chlorhaltige Reiniger verwenden. Gründlich trocknen, bevor man sie wegräumt.

Flaschen nicht längere Zeit im Wasser stehen lassen. Nicht für die Mikrowelle und nicht für kohlenensäurehaltige Getränke geeignet. Vor dem ersten Gebrauch alle Teile mit warmem Seifenwasser reinigen, gründlich ausspülen und trocknen.

Geeignet für heiße und kalte Getränke.