

Keramik, Stein & Holz

So bleibt's schön

PFLEGEHINWEISE



Kann ich deine Keramik ganz normal als Essgeschirr benutzen?

Ja, alle meine Ton-Glasur-Kombinationen sind unbedenklich in der Benutzung als Trink- und Essgeschirr.

Ich habe für alle Glasuren, die ich verwende, eine Konformitätserklärung erstellen lassen. Diesem Thema habe ich einen ganzen Blogbeitrag gewidmet.

Kann ich deine Keramik in die Spülmaschine stellen?

Grundsätzlich ja.

Ich brenne alle Keramiken für den Laden und Onlineshop, alle Kursstücke und alle Werke aus der Offenen Werkstatt so hoch, dass alle von mir verwendeten Tonsorten gesintert, also wasserdicht, sind.

Wenn du aber lange Freude an deiner Keramik haben möchtest, kannst du folgendes beachten:

Spülen:

Wähle in der Spülmaschine am besten ein schonendes Programm bis max. 50 Grad. Die Verwendung von Klarspüler kann den Glanz der glänzenden Glasuren erhalten.

Grundsätzlich ist es aber immer besser, deine Keramik mit der Hand zu spülen um die Kontaktzeit mit stetig heißem Wasser und scharfen Reinigungsmitteln zu minimieren.

Reinigungsmittel:

Am Besten verwendest du milde und neutrale Spülmittel, sie sollten nicht ätzend und phosphatfrei sein. Benutze weiche Schwämme und/oder Spülbürsten aus Naturmaterialien.

Ausdampfen und abkühlen lassen:

Wenn du dein dreckiges Geschirr dennoch in der Spülmaschine reinigen lassen willst, lass nach dem Spülprogramm gleich den Wasserdampf komplett aus der Maschine entweichen. Gib deinem Geschirr außerdem genügend Zeit zum Abkühlen und vollständigen Trocknen, bevor du es wieder verstümmst.

Kann deine Keramik in den Backofen und/oder Mikrowelle stellen?

An sich sind Backofen und Mikrowelle kein Problem für deine Keramik. Vorsicht bzw. Verzicht sollte bei Stücken mit bereits vorhandenen Rissen geboten sein. Willst du dein Geschirr dennoch in den Backofen oder die Mikrowelle stellen, achte darauf, dass es dann schon vollständig trocken ist (nicht frisch aus der Spülmaschine geholt), da die Restfeuchte sonst zu schnellerer Erhitzung und somit größeren Spannungen führen kann.

Große Temperaturschwankungen sollten unbedingt vermieden werden, damit keine krassen Spannungen also Risse oder Abplatzer entstehen.

Heize die Keramik langsam mit auf und kühle sie ebenso langsam wieder ab. Bitte nicht aus dem Kühlschrank in den heißen Ofen stellen und anders herum.

Bitte erhitze deine Keramik auch nie auf offenem Feuer oder einer Herdplatte, außer sie ist speziell darauf ausgelegt.

Keramik mit Edelmetallrändern (GOLD, PLATIN, KUPFER) darf natürlich NICHT in die MIKROWELLE gestellt werden.

Keramik, Stein & Holz

So bleibt's schön

PFLEGEHINWEISE



Was ist mit dem Besteckabrieb?

Durch den mechanischen Abrieb deines Metallbestecks entsteht mal mehr mal weniger Besteckabrieb. Zusätzlich hinterlassen deine Messer u.U. Schneidspuren auf der glasierten Oberfläche.

Ein hoher Chromanteil im Besteck, die Temperatur im Geschirrspüler oder auch Einflüsse wie Kalk, Salz und zu viel Säure (z.B. dauerhafter Kontakt mit Zitronensaft) können den Effekt noch verstärken, sind aber keinesfalls Zeichen von schlechter Qualität.

Ganz vermeiden lässt sich der Abrieb also nicht, du kannst ihn aber reduzieren, indem du geschliffene und scharfe Messer verwendest, mit denen du weniger Druck beim Schneiden ausüben musst.

Wenn du bereits Keramik mit Metallabrieb zu Hause hast, kannst du mit einem weichen Schwamm und etwas Natron-Pulver die Streifen entfernen. Oder probiere dein bereits vorhandenes Reinigungsmittel für Cerankochfelder aus. Oder kaufe dir den Geschirr Reiniger von Gmundner Keramik.

Und was ist mit Kaffee- und Teerückständen?

Verwendest du tagein, tagaus immer die gleiche Tasse, ohne sie dazwischen mal gründlich zu reinigen, lassen sich diese Gebrauchsspuren nicht ganz vermeiden.

Mit der Zeit kann sich dann eine Art Patina auf der Glasur bilden. Verantwortlich dafür sind die im Tee und Kaffee enthaltenen ätherischen Öle sowie das Koffein und Tein.

Auf matten Glasuren mit tendenziell raueren Oberflächen sind diese Rückstände schneller sichtbar als auf glänzenden Glasuren.

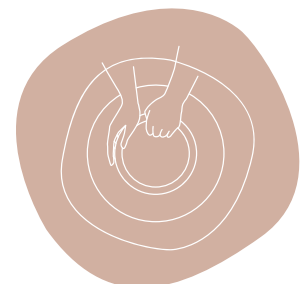
Hast du es nicht gezielt auf diese Patina angelegt und sie stört dich eher sind Gebissreinigungstabletten ein probates Hausmittel. Löse diese direkt in deinem Gefäß auf. Danach bitte unbedingt klar ausspülen!

Das ist uns wichtig



Tradition und Innovation

Uns sind traditionelle Techniken, Fertigkeiten und Praktiken ebenso wichtig wie neue Ideen, Technologien und Herangehensweisen um stets kreative Lösungen liefern zu können.



Natürliche Materialien

Ton, Stein, Holz, hier und da Metalle, Glas und da, wo es möglich ist, die daraus entstehenden Re- und Upcyclingmaterialien nutzen. Das ist nicht nur sinnvoll, sondern macht uns auch großen Spaß!