

Verbraucherhinweis Melamingeschirr • Consumer information about melamine tableware

Conseil d'utilisation de la vaisselle en mélamine

DEU Melamingeschirr ist ein Essgeschirr, kein Kochgeschirr und sollte nur Temperaturen bis max. 70 °C ausgesetzt werden.

Laut Verbraucherzentrale verursacht daher auch das Einfüllen heißer (nicht kochender!) Getränke oder Speisen in melaminhaltiges Geschirr keine Probleme.

Jedoch sollten Lebensmittel nicht darin erwärmt werden – weder in der Mikrowelle, noch im Backofen, da ansonsten die laut Gesetzgeber akzeptierbare Aufnahmemenge für Melamin und Formaldehyd überschritten werden könnte. Bei sachgemäßer Verwendung des Melamingeschirrs kommt es nicht zur Überschreitung dieser Werte.

Bei zerkratzter Oberfläche sollte das Geschirr entsorgt werden.

Melamingeschirr ist, wie jedes Kunststoffgeschirr, nicht generell schlecht für die Umwelt oder die Gesundheit, wenn es lange genutzt wird und keine Schadstoffe an das Lebensmittel abgibt. Für die Langlebigkeit und den Nutzen des Geschirrs sprechen viele Vorteile.

Melamingeschirr ist:

- äußerst bruchsicher & stabil
- besonders leicht
- praktisch für Küche, Haushalt und Outdoor-Aktivitäten
- spülmaschinengeeignet bis 50°C
- bei richtiger Handhabung (hitzebeständig bis 70°C) gesundheitlich unbedenklich

Melamingeschirr ist seit vielen Jahren fester Bestandteil des HABA Sortiments und natürlich wird auch dieses - wie alle HABA Produkte - sorgfältigen internen und externen Prüfverfahren unterzogen.

Ihr HABA Team

ENG Melamine tableware is crockery, not cookware, and should only be used at temperatures up to max. 70 °C /158 F.

According to the consumer advice center, adding hot (not boiling!) drinks or food into melamine-containing tableware is not a problem.

However, food should not be heated in it – neither in the microwave nor in the oven, as this could lead to exceeding the legally acceptable intake level for melamine and formaldehyde in accordance with regulations. These values will not be exceeded if the melamine tableware is used correctly.

Tableware should be discarded if the surface is scratched.

Melamine tableware, like any plastic tableware, is not generally bad for the environment or health if it is used for a long time and does not release harmful substances into the food. There are many advantages to the durability and benefits of the tableware.

Melamine tableware is:

- extremely break-proof & stable
- particularly lightweight
- practical for kitchen, household and outdoor activities
- dishwasher safe up to 50 °C /122 F
- when handled correctly (heat-resistant up to 70 °C /158 F), it is not harmful to health

Melamine tableware has been an integral part of the HABA range for many years and, of course, like all HABA products, is also subjected to careful internal and external testing.

The HABA Team

FRA Il s'agit de vaisselle en mélamine et non pas d'ustensiles de cuisine. Elle ne doit être utilisée qu'à des températures maximales de 70 °C.

Selon la fédération allemande de protection des consommateurs Verbraucherzentrale, le remplissage de plats et boissons chauds (pas bouillants !) dans de la vaisselle en mélamine ne pose aucun problème.

Toutefois, les aliments ne doivent pas y être réchauffés, et ce ni au micro-ondes ni au four traditionnel, au risque de dépasser le niveau d'absorption de mélamine et de formaldéhyde acceptable en vertu de la législation. Une utilisation correcte de la vaisselle en mélamine n'entraîne pas de dépassement de ces valeurs.

Si la surface de la vaisselle est rayée, jetez-la.

La vaisselle en mélamine, comme toute vaisselle en plastique, n'est généralement pas néfaste pour l'environnement ou la santé si elle sert sur la durée et ne diffuse aucune substance nocive dans les aliments. Cette vaisselle présente de nombreux avantages en termes de longévité et d'utilisation.

La vaisselle en mélamine est :

- Extrêmement résistante et solide
- Particulièrement légère
- Pratique pour la cuisine, dans le foyer et pour les activités en plein air
- Passe au lave-vaisselle jusqu'à 50 °C
- Sans risque pour la santé en cas d'utilisation correcte (résistante à la chaleur jusqu'à 70 °C)

La vaisselle en mélamine fait partie intégrante de la gamme HABA depuis de nombreuses années et, comme tous les produits HABA, elle est soumise à des contrôles internes et externes minutieux.

Votre équipe HABA

Indicaciones para el consumidor: vajilla de melamina • Informatie voor de consument: melamine servies
Avviso ai consumatori: stoviglie in melamina

SPA La vajilla de melamina sirve para comer, no para cocinar, y solo debe utilizarse a temperaturas de hasta 70 °C.

Según la asociación alemana de protección de los consumidores, llenar un vajilla de melamina con bebidas o alimentos calientes (pero no hiviendo) no supone ningún problema.

No obstante, los alimentos no deben calentarse en el microondas ni en el horno una vez en la vajilla, ya que, de lo contrario, podría superarse el nivel de absorción de melamina y formaldehído que fija la legislación. Si se utiliza correctamente la vajilla de melamina, no se superarán dichos valores.

Si la superficie está rayada, debe desechar la vajilla.

La vajilla de melamina, al igual que cualquier vajilla de plástico, no suele ser perjudicial para el medioambiente ni para la salud si se utiliza durante mucho tiempo y no libera sustancias nocivas a los alimentos. Las ventajas de la vajilla son muchas, tanto en términos de durabilidad como de uso.

La vajilla de melamina es:

- extremadamente resistente y estable;
- especialmente ligera;
- práctica para la cocina, el hogar y las actividades al aire libre;
- apta para lavavajillas hasta 50 °C, y
- si se manipula correctamente (resistente al calor hasta 70 °C), inocua para la salud.

La vajilla de melamina forma parte de la gama de HABA desde hace muchos años y, como todos los productos de HABA, también se somete a rigurosos controles internos y externos.

El equipo de HABA

NDL Melamine servies is serviesgoed, geen kookgerei en mag niet aan temperaturen hoger dan 70 °C worden blootgesteld.

Volgens het Centrum voor consumentenadvies veroorzaakt het gieten van warme (niet kokend!) dranken of voedsel in serviesgoed dat melamine bevat, dan ook geen probleem.

Het voedsel mag echter niet in de magnetron of oven worden opgewarmd, omdat dit de wettelijk aanvaardbare hoeveelheid van melamine en formaldehyde kan overschrijden. Als het melamine serviesgoed op de juiste wijze wordt gebruikt, wordt deze waarde niet overschreden.

Gooi het servies weg als er krassen op zitten.

Melamine servies is, net als elk plastic servies, over het algemeen niet slecht voor het milieu of voor de gezondheid als het lang wordt gebruikt en geen schadelijke stoffen aan het voedsel afgeeft. Er zijn veel voordelen voor de duurzaamheid en het nut van het servies.

Melamine is:

- uiterst breukvast en stabiel
- zeer licht
- handig voor keuken, huishouden en buitenactiviteit
- vaatwasserbestendig tot 50 °C
- bij juist gebruik (hittebestendig tot 70 °C) veilig voor de gezondheid

Melamine servies is al vele jaren een vast bestanddeel van het HABA-assortiment en natuurlijk wordt het – net als alle HABA-producten – zorgvuldig intern en extern getest.

Het HABA-team

ITL Gli articoli in melamina vanno utilizzati solo come coperti, non come stoviglie da cucina, e possono venire esposti a una temperatura massima di 70 °C.

Secondo lo sportello per il consumatore, l'introduzione di bevande o alimenti caldi (non bollenti) nelle stoviglie contenenti melamina non rappresenta quindi alcun problema.

Ad ogni modo, si sconsiglia di usare le stoviglie per riscaldare alimenti al microonde o in forno, onde evitare di superare la dose ammissibile di melamina e formaldeide prevista dalla legge. Se le stoviglie in melamina vengono utilizzate in modo adeguato, tale valore soglia non viene superato.

Se la superficie è graffiata, provvedere allo smaltimento delle stoviglie.

L'uso prolungato delle stoviglie in melamina, come di tutte le stoviglie in plastica, non viene generalmente considerato nocivo per l'ambiente o la salute, e non comporta il rilascio di sostanze nocive negli alimenti. Le stoviglie offrono numerosi vantaggi che ne assicurano l'utilità e la durata prolungata.

Le stoviglie in melamina sono:

- estremamente robuste e stabili
- molto leggere
- pratiche da usare in cucina, in casa e per le attività all'aperto
- lavabili in lavastoviglie fino a 50 °C
- sicure per la salute purché usate correttamente (resistenza al calore fino a 70 °C)

Le stoviglie in melamina sono da molti anni parte integrante dell'assortimento HABA e, come tutti i prodotti HABA, vengono sottoposte a rigorosi controlli interni ed esterni.

Il vostro team HABA