

biber

Verwenden Sie das Geschirr von Biber so, wie es vorgesehen ist, und es wird nicht nur einer Generation Ihrer Familie dienen.

Kann das Geschirr von Biber in die Mikrowelle und den Ofen gestellt werden?

Ja. Es ist mikrowelleneeignet und ofenfest bis 200 °C. Achten Sie immer darauf, dass die Keramik keinen Temperaturschocks ausgesetzt ist, wenn sie extrem kalt oder heiß ist. Keramik sollte langsam und gleichmäßig erhitzt werden. Wir empfehlen Vorsicht bei der Verwendung im Ofen. Legen Sie das Keramikstück in einen kühlen Ofen und bringen Sie es auf die Ofentemperatur von maximal 200 °C. Stellen Sie eine Keramik niemals direkt in einen heißen, vorgeheizten Ofen!

Kann ich Geschirr von Biber auf den Herd stellen?

Nein. Das Geschirr von Biber ist nicht für die Verwendung auf dem Herd bestimmt. Eine abrupte Temperaturänderung durch das Aufstellen des Gerichts auf den Herd kann zu einem Thermoschock führen und das Geschirr beschädigen.

Kann das Geschirr von Biber in die Spülmaschine?

Ja. Beim Geschirrspülen empfehlen wir den Verzicht auf scheuernde Geschirrspülmittel, da diese zu Abnutzung führen können.

Wie gehe ich mit Holzgeschirr und -utensilien um?

Geschirr und Utensilien aus Holz sollten nach Gebrauch mit einem feuchten Tuch gewaschen werden, das ist alles. Sie können nicht eingeweicht, gewaschen oder in die Spülmaschine gegeben werden.

Was tun, wenn das Besteck Spuren auf Keramikgeschirr hinterlassen hat?

Eine interessante Tatsache ist, dass die Keramikglasur stärker ist als die weichen Metalle. Und die Spuren, die das Besteck hinterlässt, sind lediglich eine Metallablagerung auf der Glasur, keine Veränderung ihrer Struktur. Um Sedimente zu entfernen, verwenden Sie ein Produkt, das Oxalsäure enthält oder waschen Sie es gründlich mit der rauen Seite eines Spülschwamms. Verwenden Sie niemals einen Metallschwamm.

Können Flecken auf der Geschirrglasur entstehen?

Wenn die Lebensmittel im Behälter längere Zeit gelagert werden, kann es manchmal zu Flecken auf der Glasur kommen, insbesondere bei sauren oder farbenfrohen Lebensmitteln, wie zum Beispiel Rote Bete. Sollte sich jedoch ein Fleck auf dem Geschirr befinden, empfehlen wir Ihnen, diesen gründlich mit der rauen Seite eines Spülschwamms oder mit einem oxalsäurehaltigen Produkt zu entfernen.

Enthält das Geschirr schädliche Inhaltsstoffe?

Nein. Unser Geschirr enthält keine schädlichen Inhaltsstoffe, einschließlich Blei und Cadmium. Die Produkttests sind streng und diese übertreffen die Sicherheitsstandards der Europäischen Union deutlich.

Das gesamte Geschirr ist handgefertigt. Aus diesem Grund können Unregelmäßigkeiten in der Form, im Ton und in der Glasurfarbe auftreten. Solche leichten natürlichen Abweichungen erinnern an die Authentizität unseres Geschirrs. Und jedes Stück wird sorgfältig geprüft, um sicherzustellen, dass es unseren hohen Standards und den Erwartungen unserer Kunden gerecht wird.

biber

Proper use of Biber crockery means it will serve more than just one generation of your family.

Can Biber Ceramics dishware go in the microwave and oven?

Yes. These products are microwave safe and oven safe up to 200 °C. Always be careful to avoid exposing the ceramics to temperature shock by going from extreme cold to hot. Ceramics should be heated slowly and evenly. We recommend caution with oven use. Place the ceramic piece in a cool oven and bring up to the temperature of the oven, no higher than 200 °C. Never place a ceramic directly into a hot, preheated oven!

Can I put Biber Ceramics dishware on the stove?

No. Biber Ceramics dishware is not intended for use on the stove. Abrupt change in temperature by placing the dish on the cooker ring can cause thermal shock and damage it. No exceptions – no gas, electric or induction cookers are suitable for Biber Ceramics dishware. This restriction also applies to tea canisters.

Can Biber Ceramics dishware go in the dishwasher?

Yes. However, when washing dishes, we recommend avoiding abrasive dishwashing detergents as they can cause wear as a result. And as a green-minded company, we recommend choosing eco-friendly products. Let's save nature!

How should Biber Ceramics wooden dishes and utensils be handled?

Wooden dishes and utensils should be wiped after use using a damp cloth and nothing else. They cannot be soaked, washed or placed in a dishwasher.

What to do if cutlery has left traces on ceramic dishware?

An interesting fact is that the ceramic glaze is stron-

ger than the soft metals. And the traces left by the cutlery are just a metal deposit on the glaze, not a change in its structure. To remove sediment, use a product containing oxalic acid, such as Biolar-manufactured Elba, or wash thoroughly with the rough side of a dish sponge. Never use a metal sponge.

Can stains occur on Biber Ceramics dish glaze?

If the food in the container is stored for a long time, sometimes stains may occur on the glaze, especially with sour or colourful food, such as beetroot. Always remember that Biber Ceramics dishes are designed for serving food rather than storing. However, if there is a stain on the dish, we recommend that you wash it thoroughly with the rough side of a dish sponge or with a product containing oxalic acid.

Can stains occur on the surface of unglazed Biber Ceramics dishware?

These products are specially polished so the clay pores are closed and these dishes are more durable to moisture and stains than ordinary unglazed pottery. However, be sure to avoid situations where the exterior of the dish touches oily or colourful food for a long time.

Do Biber Ceramics dishware contain harmful ingredients?

No. No harmful ingredients, including lead and cadmium, are present in our dishware. Product testing is rigorous and we significantly surpass the European Union safety standards.

All our dishware is handcrafted. This is why irregularities in the form, clay tone minor and glaze colour may occur. These slight natural variations remind us of the authenticity of our dishware. And each piece is carefully inspected to ensure that it lives up to our high standards as well as those our customers expect.