

Mechanische Beanspruchung

Ein für Porzellan gefährlicher Arbeitsgang ist die Spülküche. Trocknungsvorgänge erfolgen meist oberhalb von 90° C und die aufgeheizte Ware gelangt in den Abkühlungsvorgang. Dabei wirken Scherbe und Glasur unterschiedlich schnell, denn die gläserne Oberfläche (Glasur) kühlt schon nach wenigen Minuten zurück in die Raumtemperatur, während die Scherbe darunter wie ein Wärmespeicher wesentlich phlegmatischer reagiert. Der Porzellankörper gerät in eine natürliche Spannung und ist in dieser Phase der Abkühlung besonders bruchempfindlich. Wird die Ware während des Temperaturabfalls in Stapler und Körbe verräumt, wirkt diese zusätzliche, mechanische Belastung auf Scherbe und Glasur erschwerend ein und kann in dieser Kombination zum sog. Spülbruch führen. Lassen Sie das Porzellan nach dem Spülgang einfach fünf Minuten erkalten, um diesen Umstand zu vermeiden.

Chemische Beanspruchung

Seit dem Einsatz chemischer Reinigungsmittel in der Spülküche kennen wir in der Porzellanbranche die Korrosion von Glasuren. Korrodiert eine Glasur, zeigt die Ware ein stumpfes, abgenutztes Bild, als wäre die Oberfläche abgeschliffen. Ist die Glasur segmentiell abgetragen, verändern Speiserückstände mit einer unregelmäßigen Fleckenbildung den reinlichen Charakter von Porzellan. Bitte achten Sie auf eine fachgerechte Dosierung chemischer Reinigungsstoffe.



Hinweise und Tipps zur Anwendung und zum Gebrauch von Porzellan

Damit Sie möglichst lange Freude am Gebrauch unseres Porzellans haben, geben wir Ihnen nachfolgend einige Tipps und Gebrauchshinweise zur Benutzung.

Haben Sie Fragen? Dann kontaktieren Sie uns!

Holst Porzellan GmbH
Apothekerstr. 1
DE-33790 Halle/Westfalen
Telefon +49 (0)5201 849551
Telefax +49 (0)5201 849552
www.holst-porzellan.de
office@holst-porzellan.de

Weitere Informationen finden Sie auf den Seiten:

www.holst-porzellan.de/gebrauch
www.holst-porzellan.de/qualitaet

Porzellan in der Mikrowelle

Das Weißporzellan aus dem Hause Holst eignet sich immer und ohne Einschränkung zum Gebrauch in der Mikrowelle!

Porzellan im Backofen

Das von Holst Porzellan gelieferte Ofenporzellan ist verwendbar bis zu einer Temperatur von 350° C.

Vermeiden Sie den gefürchteten Temperaturschock (heiße Speisen in kaltes Porzellan oder erhitztes Porzellan in den Kühlschrank).

Stellen Sie niemals das Porzellan direkt auf den Boden eines Back- oder Pizzaofens. Der Temperaturschock ist zu groß und das Porzellan kann brechen! Verwenden Sie stets ein Gitter oder Drahtsieb als Unterlage, dann haben Sie lange Freude am Einsatz ihres Ofenporzellans.

Die aus dem Ofen entnommene Backform niemals auf einen kalten Untergrund wie Marmor- oder Steinplatten oder Edelstahl-Arbeitsflächen stellen! Auch hier ist eine Unterlage zu verwenden. Verwenden Sie ein Gitter oder eine geeignete, temperaturneutrale Unterlage. Meist reicht schon ein dickeres Küchentuch, um die ofenheiße Backform abzustellen. Niemals eine erhitzte Backform unter kaltem Wasser "abschrecken".

Porzellan auf Cerankochfeldern

Porzellanartikel mit planem Boden können Cerankochfelder und empfindliche Oberflächen leicht beschädigen! Grundsätzlich sollten Sie deshalb keine Porzellanartikel zum direkten Kochen auf Ceranfeldern verwenden! Unsere Artikel aus der Kollektion Ofenporzellan sind als "ofenfeste Ware" bzw. feuerfeste Ware bezeichnet - aber keinesfalls als Kochtöpfe zur direkten Verwendung auf Ceranfeldern geeignet. Auf konventionellen Kochplatten und Gasherden können Sie unsere ofenfeste Ware jedoch bedenkenlos erhitzen.



Porzellan auf empfindlichen Oberflächen

Verwenden Sie auf besonders empfindlichen Oberflächen wie Glas, Kunststoff, Acryl, lackierten oder polierten Flächen niemals Porzellan ohne Tischdecke, Tischset oder Untersetzer. Selbst bei sorgfältig nachpolierten Stellringen verbleibt ein hohes Risiko der Verkratzung!

Schrauben und Verschlüsse

Bedenken Sie, dass sich Porzellan unter Wärme ausdehnt und gemäß den Ausführungen im Punkt „Mechanische Beanspruchung“ auch unterschiedlich abkühlt. Warten Sie also nach der Entnahme aus dem Ofen mit dem Herausdrehen von Schrauben und dem Lösen von Verschlüssen, bis sich das Porzellan abgekühlt hat. So können Sie z. B. das Brechen des festgedrehten Garspießes beim Hähnchenbräter vermeiden.

Lassen sich die Schrauben und Verschlüsse nur schwer lösen, wiederholen Sie den Vorgang unter fließendem kaltem Wasser.

Besteckabrieb

Unansehnliche graue Schlieren und Schneidmuster auf der Oberfläche des Porzellans sind keine Abnutzungserscheinungen oder Makel! Dieser sog. Besteckabrieb ist der Tatsache geschuldet, dass die Glasur des Porzellans mit einer Härte von 8 alle anderen weicheren Materialien wie zum Beispiel auch Chromstahlbesteck schneidet und entsprechende Rückstände entstehen lässt.

Der Besteckabrieb lässt sich über einen „normalen“ Spülgang nicht entfernen, sondern erfordert die Anwendung eines speziellen Porzellanreinigers (z. B. Etolit).

