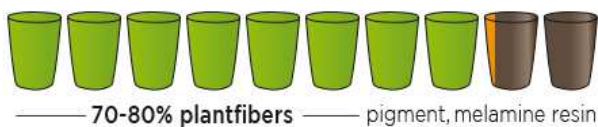


- 1- Das Material der Kollektion besteht hauptsächlich aus einem Gemisch aus Bambusfasern und Maismehl. Dieses wird mit einem Melamin-Harz versetzt (bekannt von Kinder- und Camping-Geschirr) um die Produkte formen zu können, sie haltbar und Geschirrspüler-tauglich zu machen. Ebenfalls beigefügt werden künstliche lebensmittelsichere Farbpigmente.
- 2- Die Kollektion zeichnet sich dadurch aus, dass so viel Pflanzenfasern wie möglich verwendet werden – zwischen 70% und 80% – ohne die Funktion aus den Augen zu verlieren. So heben wir uns von den anderen Produkten auf dem Markt ab, welche einen kleineren Anteil Pflanzenfasern verwenden und mehr künstliche Füllstoffe hinzufügen.



- 3- Die Kollektion ist für den täglichen Gebrauch gemacht. Sie ist spülmaschinensicher, kann aber nicht in die Mikrowelle, auf den Grill oder in den Ofen – also nicht zum backen oder kochen verwenden. Für heiße Flüssigkeiten wie Tee, Kaffee oder Suppe hingegen kann das Geschirr ohne bedenken verwendet werden. Das Material ist stabil, aber nicht unkaputtbar.
- 4- Die Kollektion ist lebensmittelsicher. Wir haben eine entsprechende Erklärung auf unserer Website. Wir haben auch verschiedene Migrations-Test-Zertifikate (wie REACH) von TÜV oder SGS für den europäischen und auch den amerikanischen Markt.

F.A.Q. Zuperzozial Kollektion Bambus/Mais-Geschirr



Warum sich bewusst für Zuperzozial entscheiden?

Unser Geschirr wird hauptsächlich aus pflanzlichen Materialien wie Bambusfasern und Maispulver hergestellt. Ein großer Schritt nach vorn! Der natürliche Aspekt zeigt sich auch in den Produkten, ihre Schönheit liegt in den Farben und Formen. Jedes Produkt ist ein klein wenig anders als die anderen, aber das stört beim täglichen Gebrauch überhaupt nicht. Eine Kollektion, die in unsere Zeit passt in der wir uns bewusst für verantwortungsvolle Produkte entscheiden.

Woraus wird Zuperzozial hergestellt?

Hauptbestandteile sind Bambusfasern und Mais, wobei die Bambusfasern den größten Anteil haben. Der Mais wird wegen seiner hervorragenden Produktionsspezifikationen hinzugefügt. Die beiden Grundstoffe werden zu einem Pulver vermahlen, dann werden lebensmittelechte künstliche Farbpigmente und ein künstliches Harz hinzu gegeben. Diese Mischung wird unter Hitze und mit starkem Druck in Form gepresst. Das Mais-Pulver und eine Beschichtung sorgen für die glatte Oberfläche und feine Textur. Das verwendete Melamin-Harz wird auch bei der Produktion von Melamin Produkten wie Kinder- und Camping Geschirr verwendet. Dieses Harz sorgt für die Funktionalität, Haltbarkeit und macht die Produkte spülmaschinegeeignet. Einige Produkte enthalten weitere Materialien, wie zum Beispiel der Dichtring am Deckel der Keksdose. Auch hier gehen wir sehr bedacht vor. Das flexible Material aus Silikon enthält keine Weichmacher, ist lebensmittelecht und gehört zu den aktuell umweltfreundlichsten. Zuperzozial ist ein modernes Material dass den europäischen Normen und Richtlinien entspricht.

Ist Zuperzozial lebensmittelecht?

Ja, wir haben das "EU Food Safe Certificate" (Europa) und das "FDA Food Safe Certificate" (USA). Ein möglicher Übergang von Melamin oder Formaldehyd ist entsprechend der EU-Gesetze und Regulierungen. Dies zeigt auch das neue strenge European REACH Gutachten, welches auf 151 "Substances of Very High Concern" (SVHC) testet. Unser Material hat erfolgreich bestanden.

Die einzelnen Produkte sind nicht glatt. Stimmt das?

Ja, denn Zuperzozial Geschirr besteht aus natürlichen Materialien, welche sich bei der Herstellung unterschiedlich verhalten. Punkte, weiße Flocken, ungleichmäßige Verteilung der Fasern und kleine Farbunterschiede gehören zu den Produkten.

Alle Bestandteile werden in einer Form zusammengepresst, welche aus zwei Teilen besteht (dies betrifft vor allem Produkte mit einem Griff). Diese Formen können Nähte an den Produkten hinterlassen, nämlich an den Stellen an denen sich die Form schließt. Jedes einzelne Produkt wird von Hand gefertigt und ist somit einzigartig.

Haben die schwarzen (Carbon Black) Produkte die gleichen Eigenschaften wie die anderen Farben?

Wie oben beschrieben, ist jedes Produkt einzigartig. Unebenheiten (z.B. Kratzer) können bei schwarzen Produkten stärker sichtbar sein als bei Produkten mit helleren Farben.

Woher kommen die einzelnen Bestandteile von Zuperzozial?

Der Hauptbestandteil Bambus ist in Asien weit verbreitet und wird in China in großen Mengen angebaut. Darum wird das Geschirr dort hergestellt.

Kommen der Bambus und der Mais aus biologischem Anbau?

Bambus ist die am schnellsten wachsende Pflanze der Welt und wird bereits nach 3-5 Jahren geerntet. Dieses rasche Wachstum hat eine minimale Auswirkung auf die Umwelt. Der Bambus wird mit einer offiziellen Lizenz der Regierung geerntet und es werden keine Pestizide verwendet. Der Inhaltsstoff Mais wird in der gleichen Weise angebaut wie als Lebensmittel. Es gibt also nur einen sehr eingeschränkten Einsatz von Pestiziden. (Noch) ist der Mais nicht aus kontrolliert biologischem Anbau.

Steht Zuperzozial in Konkurrenz zur globalen Nahrungsmittelproduktion?

Ja, aber dies betrifft nur den Mais.

Was für Farbstoffe werden verwendet?

Zuperzozial verwendet reguläre künstliche lebensmittelechte Farbstoffe. Wir haben das „EU Food-Safe-Zertifikat“ (Europa) und das „FDA Food-Safe-Zertifikat“ (USA).

Wie sind die Arbeitsbedingungen in der Produktion?

Zuperzozial wird in China hergestellt. Über vertragliche Vereinbarungen garantieren wir, dass die Produktion (selbstverständlich) frei von Kinderarbeit ist. Die Arbeiter arbeiten unter normalen Bedingungen und kommen nicht mit gefährlichen oder giftigen Materialien in Kontakt. Wir sind auch regelmäßig in der Fabrik präsent um dies zu kontrollieren.

Wie ist die Farbechtheit des Materials?

Im normalen Alltagsgebrauch behält das Geschirr seine schönen, intensiven Farben. Nur einige der roten und rosa Farbtöne können bei zu langer Sonneneinstrahlung eventuell an Farbkraft verlieren und ausbleichen. Wir empfehlen daher, das Geschirr nicht dauerhaft ins Sonnenlicht zu stellen. Durch Benutzung des Geschirrs draußen (z. B. auf der Terrasse), kann es auch zum Ausbleichen kommen.

Ist Zuperzozial biologisch abbaubar?

Die Hauptbestandteile sind pflanzlich und können sich also zersetzen. Bambusfasern und Maisstärke zersetzen sich schneller, während das Kunstharz länger braucht um sich zu zersetzen. Wir bemühen uns, auch das Harz auf natürlicher Basis her zu stellen, um den natürlichen Abbauprozess zu beschleunigen.

Wie lange dauert der Abbauprozess?

Bei normalem Gebrauch geht das Geschirr nicht kaputt. Erst wenn das Material mit bestimmten Enzymen in Kontakt kommt (z. B. in der Erde), beginnt der Zersetzungsprozess. Je nach Größe des Produktes, dauert der Auflösungsprozess circa 12 bis 24 Monate. Das Kunstharz benötigt für diesen Prozess mehr Zeit. Aufgrund der Dauer des Auflösungsprozesses können die Zuperzozial-Produkte nicht als Biomüll entsorgt werden.

Ist Zuperzozial kompostierbar?

In den meisten Ländern schreibt die organische Abfallverwertung vor, dass Biomüllabfälle innerhalb weniger Wochen zersetzt sein müssen. Zuperzozial braucht mehr Zeit und ist, wie auch Nusschalen, nicht kompostierbar.

Wofür kann ich Zuperzozial verwenden?

Das Geschirr eignet sich für den ganz normalen Haushaltsgebrauch und kann mit Geschirr aus Keramik oder Melamin verglichen werden. Es hat auch die gleiche Stärke.

Kann man Zuperzozial für heiße Flüssigkeiten verwenden?

Das Symbol mit dem Thermometer zeigt an, dass Zuperzozial Produkte für heiße Flüssigkeiten verwendet werden kann (bis zu 2 Stunden zwischen -20 und 70 Grad), nicht aber als Kochgeschirr oder zum Backen oder längere Zeit mit kochender Flüssigkeit. Ein kurzer Kontakt mit hohen Temperaturen stellt kein Problem dar (z.B. abkühlende heiße Suppe, Tee oder Kaffee).



Ist Zuperzozial unzerbrechlich?

Zuperzozial Produkte können kaputt gehen. Sie zersplittern aber nicht wie Glas oder Keramik, aber wenn sie mit einer gewissen Kraft von größerer Höhe oder harten Boden fallen, kann das Material einen Riss bekommen oder es bricht eine Ecke aus. Die Risse können im Geschirrspüler oder bei Kontakt mit heißen Flüssigkeiten größer werden.

Nimmt Zuperzozial Verfärbungen leicht an? (z. B. von Tomatensuppe, Curry oder Kaffee)

Die Oberfläche hat eine Beschichtung, welche die Farbstoffe abstößt. Dennoch empfehlen wir das Geschirr direkt nach der Nutzung mit starken Farben oder Gewürzen zu reinigen. Die meisten Verfärbungen lassen sich mit heißem Wasser abwaschen (Geschirrspüler), aber manche Verfärbungen können auch hartnäckig sein und entsprechend schwer zu entfernen.

Da ist weißes Pulver auf meinen neuen Schalen. Was tun?

Das weiße Pulver ist überschüssige Beschichtung und wird mit dem ersten heißen Abwasch im Geschirrspüler verschwinden, da es tiefer in das Produkt einzieht. Dies füllt auch kleine Kratzspuren auf.

Kann Zuperzozial in den Geschirrspüler?

Das Geschirr kann in normale Haushaltsgeschirrspüler, bei empfohlenen Temperaturen von bis zu 70 Grad. Mit der Zeit können sich die flachen Produkte leicht verformen. Das liegt an den natürlichen Inhaltsstoffen und hat keine nachteiligen Auswirkungen auf die Verwendung.

Anmerkung: die Elemente aus Bambusholz oder Kork können nicht in den Geschirrspüler.

Kann Zuperzozial in die Mikrowelle oder den Backofen?

Nein, Zuperzozial sollte nicht in Mikrowelle, Backofen, Dampfgarer oder Grill benutzt werden.

Kann Zuperzozial in den Tiefkühler?

Wir empfehlen die Zuperzozial Produkte nicht länger als 2 Stunden bei minus 20 Grad Celsius auf zu bewahren.

Wie sind die Produkte verpackt?

Um das Zuperzozial Geschirr noch umweltfreundlicher zu machen, nutzen wir so wenig Verpackungsmaterial wie möglich. Sets sind in offenen Pappkisten verpackt oder mit Banderolen zusammengehalten. Alle notwendigen Informationen finden Sie auf dem Etikett.

Wie entfernt man das Label am besten?

Für das Etikett verwenden wir Recycling-Papier mit biologisch abbaubarem, nicht dauerhaftem Kleber. Die Kombination des Klebstoffes mit der Beschichtung auf dem Geschirr, verursacht eine schwankende Klebekraft des Etiketts. Normalerweise lässt sich das Etikett leicht lösen (an der Schnittlinie im Label starten und in einer kreisförmigen Bewegung abziehen), aber manchmal klebt das Etikett sehr fest. In diesem Fall empfehlen wir normales Öl aus der Küche.

Wie verhält sich das Geschirr im Laufe der Zeit?

Aufgrund der natürlichen Materialien gibt es auch geringfügige Größenunterschiede. Gerade flache Produkte wie die flachen Teller können im Laufe der Zeit leicht verformen wenn sie immer unter sehr hoher Temperatur gewaschen werden. Dies hat aber keinerlei Auswirkung auf die Benutzbarkeit. Die Teller und Schüsseln können weiterhin gestapelt werden und behalten auch ihre Farbe. Die Produkte werden mit der Zeit immer schöner. An Zuperzozial Geschirr hat man viele Jahre seine Freude!

