

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 niemals 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.

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 bruchstabil & 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 JAKO-O Sortiments und natürlich wird auch dieses – wie alle JAKO-O Produkte – **sorgfältigen internen und externen Prüfverfahren** unterzogen.

Ihr JAKO-O Team