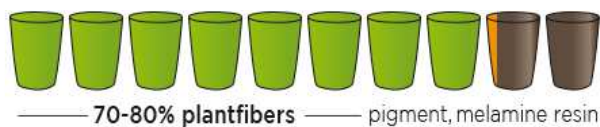


- 1- Raw Earth besteht hauptsächlich aus einem Gemisch aus Bambusfasern und Maismehl. Dieses wird mit einem Melamin-Harz versetzt (bekannt von Kinder- und Camping-Geschirr) um die Produkte formen zu können, sie haltbar und Geschirrspüler tauglich zu machen. Ebenfalls beigefügt werden künstliche lebensmittelsichere Farbpigmente.
- 2- Raw Earth 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 haben wir uns von den anderen Produkten auf dem Markt ab, welche einen kleineren Anteil Pflanzenfasern verwenden und mehr künstliche Füllstoffe hinzufügen.



- 3- Raw Earth ist für den täglichen Gebrauch gemacht. Es ist spülmaschinensicher, kann aber nicht in die Mikrowelle, auf den Grill oder in den Ofen. Heiße Flüssigkeiten wie Tee, Kaffee oder Suppe können in das Geschirr, es kann aber nicht zum Backen oder Kochen verwendet werden. Das Material ist stabil, aber nicht unkaputtbar.
- 4- Raw Earth 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 Raw Earth



Warum sich bewusst für Zuperzozial Raw Earth 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 Raw Earth hergestellt?

Das Zuperzozial Raw Earth Material entwickelt sich ständig weiter und wird fortlaufend verbessert. Hauptbestandteile sind Bambusfasern und Mais. 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 sonstige Materialien, wie zum Beispiel der Dichtring am Deckel der Keksdose. Auch hier gehen wir sehr bedacht vor. Dieses flexible Material aus Silikon enthält keine Weichmacher, ist lebensmittelecht und gehört zu den aktuell umweltfreundlichsten. Zuperzoial Raw Earth ist ein modernes Material dass die europäischen Normen und Richtlinien entspricht.

Ist Zuperzoial Raw Earth lebensmittelecht?

Ja, wir haben das "EU Food Safe Certificate" (Europa) und das "FDA Food Safe Certificate" (USA). 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 Zuperzoial Geschirr besteht aus Naturmaterialien, die sich alle während der Produktion unterschiedlich verhalten. Punkte, weiße Flocken und kleine Farbunterschiede auf den Produkten gibt es also. Aber genau das macht Zuperzoial Geschirr ja so natürlich.

Woher kommen die einzelnen Bestandteile von Zuperzoial?

Der Hauptbestandteil Bambus ist in Asien weit verbreitet und wir in China in großen Mengen angebaut. Darum wird auch 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. Die Maiskomponentenmischung ist aber auch nur ein kleiner Bestandteil der Inhaltsstoffe.

Steht Zuperzoial in Konkurrenz zur globalen Nahrungsmittelproduktion?

Ja, aber dies betrifft nur den Mais, welcher nur einen kleinen Anteil der Inhaltsstoffe ausmacht.

Was für Farbstoffe werden verwendet?

Zuperzoial 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?

Zuperzoial Raw Earth wird in China hergestellt. Über vertragliche Vereinbarungen garantieren wir, dass die Produktion (natürlich) 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 leicht an Farbkraft verlieren und ausbleichen. Wir empfehlen daher, das Geschirr nicht dauerhaft ins Sonnenlicht zu stellen.

Ist Zuperzoial Raw Earth biologisch abbaubar?

Die Hauptbestandteile sind pflanzlich und können sich also zersetzen. Wenn das Material in Kontakt mit Enzymen kommt, wird es nach einer gewissen Zeit kompostiert. Mais- und Bambuspulver verschwinden schneller als das künstliche Harz, welches viel länger braucht. Wir bemühen uns, dass auch das Harz pflanzlich wird um den Abbauprozess zu beschleunigen.

Wie lange dauert der Abbauprozess?

Bei normalem Gebrauch geht das Geschirr nicht kaputt. Nur wenn es in Kontakt mit bestimmten Enzymen kommt (z. B. in der Erde), beginnt der Zersetzungsvorgang. Abhängig von der Größe des jeweiligen Produktes dauert dieser Vorgang 12 bis 24 Monate.

Ist Zuperzozial Raw Earth kompostierbar?

In den meisten Ländern schreibt die organische Abfallverwertung vor, dass Biomüllabfälle innerhalb weniger Wochen zersetzt sein müssen. Zuperzozial Raw Earth braucht mehr Zeit und ist, ähnlich wie 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 Raw Earth für heiße Flüssigkeiten verwenden?

Das Symbol mit dem Thermometer zeigt an, dass Zuperzozial Raw Earth Produkte für heiße Flüssigkeiten verwendet werden (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 Raw Earth unzerbrechlich?

Zuperzozial Raw Earth Produkte können kaputt gehen. Sie zersplittern aber nicht wie Glas oder Keramik, das Material bekommt eher einen Riss oder es bricht eine Ecke aus.

Nimmt das Geschirr Farben leicht an? (z. B. von Tomatensuppe, Curry oder Kaffee)

Die Oberfläche hat eine Beschichtung, welche die Farbstoffe abstößt. Dennoch empfehlen wir aber die Produkte direkt nach der Nutzung mit starken Farben oder Gewürzen zu reinigen. Wenn Kaffee im Becher Verfärbungen hinterlässt, verschwinden diese nach einem heißen Abwasch wieder (Geschirrspüler).

Auf neuen Schalen ist ein weißes Pulver. 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 verhält sich gut im Geschirrspüler. 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 Bestandteile aus Bambusholz können nicht in den Geschirrspüler.

Kann Zuperzozial in die Mikrowelle oder den Backofen?

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

Kann Zuperzozial Raw Earth in den Tiefkühler?

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

Warum ist auf jedem einzelnen Produkt ein Label?

Um Zuperzozial Geschirr noch umweltfreundlicher zu machen, nutzen wir so wenig Verpackungsmaterial wie möglich. Alle notwendigen Informationen finden Sie auf dem Etikett. Das Etikett ist aus Altpapier hergestellt.

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. Auch kann sich ein Produkt im Laufe der Zeit leicht verformen. 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!

