

FAQ – Porzellan von Royal Copenhagen



SPÜLMASCHINE

Alle bei hoher Temperatur gebrannten Porzellanservice mit traditionellem Unterglasurdekor, also u.a. Blue Fluted Plain, Blue Fluted Mega und Weihnachtsteller sind für die Spülmaschine geeignet. Sogar sehr altes, geerbtes Geschirr kann in den Geschirrspüler gegeben werden.

MIKROWELLE

Alle Porzellanarten ohne Metalldekor (Gold, Platin, Silber) dürfen in die Mikrowelle. Es wird empfohlen, die produktspezifischen Informationen zu beachten.

BACKOFEN

Alle Porzellanarten sind backofenfest und können im Allgemeinen in einen normalen Backofen gestellt werden. Backofenfest bedeutet, dass Du das Porzellan langsam aufheizen und vorsichtig wieder abkühlen lassen musst. Porzellan kann nicht in einen vorgeheizten Ofen gestellt werden – oder herausgenommen und auf einen kalten Tisch gestellt werden. Der Temperaturunterschied kann zu groß werden, und das Porzellan kann zerbrechen. Bei Öfen mit Gebläse kann es zu großen lokalen Temperaturunterschieden kommen, und das Porzellan kann zerbrechen. Es ist nicht die Temperatur an sich, die kritisch ist. Es sind die hohen Temperaturunterschiede, die beim Aufheizen und Abkühlen zu thermischen Spannungen im Porzellan führen.

GEFRIERSCHRANK

Porzellan aller Art kann in den Gefrierschrank gelegt werden. Beim Auftauen solltest Du nicht zu schnell aufwärmen. Der Temperaturunterschied kann so groß werden, dass das Porzellan Risse bekommt und bricht.

BESTECKSPUREN UND KRATZER

Es ist normal, dass ein Teller Gebrauchsspuren bekommt. Besteckspuren und kleine Kratzer können schon bei der ersten Benutzung des Tellers auftreten. Die Spuren können bis zu einem gewissen Grad mit Wiener Polierkreide, die in Kaufhäusern erhältlich ist, entfernt werden. Dabei ist es wichtig, die Gebrauchsanweisung genau zu beachten. Royal Copenhagen hat viele Jahre lang mit Besteck

experimentiert, und es gibt große Unterschiede in der Art und Weise, wie es Spuren auf dem Porzellan hinterlässt. Manche Bestecke hinterlassen viele Abdrücke und manche lassen sich nur schwer wieder entfernen. Wenn die Spuren sehr stark sind, kannst Du mit etwas Glück Poliermittel für Glaskeramik-Kochplatten zur Reinigung verwenden. Kratzer werden als normale Abnutzung angesehen und können nicht entfernt werden.

KEINE GLASUR AUF DEM TASSENRAND

Beim Glattbrennen des Porzellans muss die Glasur an der Stelle entfernt werden, an der das Porzellan beim Einsetzen in den Ofen aufliegt. Dünne Porzellantassen werden in der Regel auf dem Kopf stehend gebrannt. Das bedeutet, dass der Tassenrand mit der Unterlage im Ofen in Berührung kommt und daher die Glasur entfernt werden muss. Geschieht dies nicht, bleiben die Gegenstände am Brenngutträger hängen. Die Halterung für Tassen ist ein besonderer Gegenstand, der gleichzeitig dazu beiträgt, die Tasse während des Brennvorgangs rund zu halten, wo z. B. das Gewicht des Henkels das weiche Porzellan bei der hohen Temperatur verformen könnte.

Nach dem Brennen wird der unglasierte Rand der Tasse ganz glatt poliert. Es ist möglich, dass sich nach einiger Zeit Tee und Kaffee auf diesem polierten Rand absetzen – und das ist normal. Die daraus resultierenden Verfärbungen lassen sich mit Scheuerpulver oder durch Einlegen in eine verdünnte Chlorklösung entfernen. Früher riet man dazu, den Rand mit etwas grobem Salz zu schrubben. In der Regel sollte jedoch normales Geschirrspülen ausreichen, um die Kante sauber zu halten.

AUSSEHEN DER BLAUEN FARBE

Die hohe Brenntemperatur des Porzellans führt dazu, dass die blaue Farbe mit der Glasur und der Masse reagiert. Diese Reaktion ist ein Teil des endgültigen Aussehens des Porzellans. Das bedeutet, dass z. B. die geraden Linien des blauen Rillenmusters mit der Glasur und der darunter liegenden Struktur fließen. Farbe und Glasur verlaufen typischerweise von den „Graten“ nach unten in die „Täler“ des geriffelten Musters. Eine ehemals gerade Linie wird wellenförmig/unregelmäßig und erscheint auf den Graten heller in der Farbe. Dies ist besonders auf Blue Fluted Mega sichtbar, wo Verzerrungen und Reaktionen vergrößert werden.

Auf einer kohärenten, blauen Oberfläche, z. B. auf Blue Mega oder Blue Flower, sind auch „weiße Linien“ normal, die die darunter liegenden Reliefs widerspiegeln. Generell kann man sagen, dass die Hochtemperaturreaktionen zum endgültigen Aussehen des Porzellans im Einklang mit der Handarbeit beitragen, die immer in den Produkten sichtbar ist.

UNREGELMÄSSIGKEITEN IN DER FORM – VERWERFUNGEN

Die hohe Brenntemperatur hat einen starken Einfluss auf die endgültige Form des Porzellans. Die Gesamtschwindung beträgt nach dem Glattbrand 12 - 15 %. Man kann sagen, dass das Porzellan aufgrund der Verwendung von plastischen Materialien wie Ton und Kaolin eine Art „Gedächtnis“ hat. Diese Materialien sind dafür verantwortlich, und sie beeinflussen auch den Formgebungsprozess selbst. Handhabung und Struktur sind vor dem Brennen vielleicht nicht zu erkennen, aber sie tragen in hohem Maße zum endgültigen Aussehen des Produkts bei.

Es ist nicht möglich, handgefertigtes Porzellan herzustellen, ohne dass das Endprodukt Unregelmäßigkeiten und Verwerfungen aufweist. In der Regel sind sie nicht sehr sichtbar, da die Verwerfungen und Ovalitäten unbedeutend sind und zum normalen, attraktiven Aussehen des hochgebrannten Porzellans beitragen. Es gibt festgelegte Grenzen für akzeptable Unregelmäßigkeiten, und diese sind Teil der normalen Qualitätskontrolle bei Royal Copenhagen.

DAS AUSSEHEN DES PORZELLANS IM LAUFE DER JAHRE

Royal Copenhagen begann 1775 mit der Produktion. Im Laufe der Jahre haben sich viele Veränderungen ergeben. Die Fabrik ist mehrmals umgezogen, verschiedene Maschinen und Öfen wurden eingesetzt, und die Zahl der Mitarbeiter schwankte zwischen 200 und 2000. Jede Veränderung hatte einen gewissen Einfluss auf das Aussehen des Porzellans. Die Rohstoffe können z. B. den Weißgrad und die Größe beeinflussen. Die Brennöfen beeinflussen die Farben und die Glasur.

Die oft handgefertigten Dekorationen werden stark von den Mitarbeitern und dem allgemeinen Stil beeinflusst, der zu einer bestimmten Zeit vorherrscht. Veränderungen, die sich durch veränderte Produktionsmethoden ergeben, lassen sich nicht vermeiden oder beeinflussen. Geschirr und Tassen, die nach den 1950er Jahren hergestellt wurden, können dicker sein als zuvor – es ist einfach nicht mehr möglich, die dünnen Stücke herzustellen, die früher manuell gefertigt wurden. Neue und effizientere Brennöfen sorgen für einheitlichere Produkte, wie wir heute beobachten können.

Royal Copenhagen hat sich über Jahrzehnte und Jahrhunderte hinweg durch Qualitätsstandards und Ausbildung bemüht, eine hohe und einheitliche Qualität zu erhalten. Eventuell sind Unterschiede zwischen den Produkten von heute, von vor 50 Jahren und von vor 100 Jahren zu beobachten. Qualität ist in vielerlei Hinsicht eine subjektive und schwierig zu handhabende Angelegenheit, und Unterschiede sind nicht zu vermeiden. Royal Copenhagen ist bestrebt, dass die Produkte den gleichen Ausdruck haben wie vor 100 Jahren.