

Ustensiles de Cuivre

Nos ustensiles en cuivre sont traités dans l'entreprise avec une couche protectrice de vernis pour prévenir que la pièce devienne tachetée. Si vous voulez user cette article comme pièce decorative, vous pouvez maintenir cette couche de vernis comme protection. Dans ce ças vous devez nettoyer le poudre ou user seulement une toile douce (flanelle). À ces conditions ne pas user des produits pour nettoyer le cuivre ni trop peu des produits abrasifs.

1) Cependant, si vous voulez user cette pièce dans la cuisine (ca veut dire, la maintenir en contact avec le feu ou la soumettre à des nettoyages constants), alors, nous recommandons que le vernis soit remué avant d'user l'article. Pour ça, vous devez ajouter dans une marmite du bicarbonate de sodium et de l'eau (1 cuiller à potage par 1 litre d'eau) et laisser bouillir pendant 15 minutes avec la pièce dedant. Le vernis sortira.

2) Si le vernis deviendra un peu difficile à sortir, vous pouvez user une toile de coton humectée de l'acétone et avec deux ou trois applications toute le vernis sortira. Vous devez faire comme ça avant duser la pièce.

ATTENTION: Pour les articles en cuivre qui sont vendus déjà sans vernis, il n'est pas nécessaire de suivre les instructions pour le supprimer.

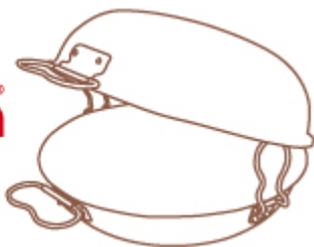
ATTENTION: Pour conserver les cuivres brillants après utilisation, vous devez utiliser une bonne marque de vernis pour cuivre non abrasif et elle conservera sa couleur d'origine attrayant.

Ne jamais placer les articles en cuivre dans le feu ou dans le four sans ajouter quelque liquide ou de la graisse. Ne pas user avec trop de chaleur parce que le cuivre est un bon conducteur de chaleur. Notre articles de cuivre pour la cuisine sont étamée dans l'intérieur. Donc, pour mêter les ingrédients, ne pas user pièces métalliques, seulement en plastique ou bois. Ne pas user des produits abrasifs pour ne pas rayer l'intérieur ou l'extérieur de les articles en cuivre.

COMMENT NETTOYER LE CUIVRE APRÈS USAGE

Le cuivre acquiert patches lorsqu'il est chauffé. Il est préférable de mettre l'ustensile immédiatement après leur utilisation dans l'eau chaude savonneuse pour absorber les restes de nourriture. Ensuite, nettoyer l'ustensile avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de produits abrasifs.

Pour briller les pièces déjà sans vernis, utiliser un produit non abrasif approprié pour polir les métaux, ou du citron.



CUIVRE POUR USAGE DOMESTIQUE

Le cuivre est le meilleur conducteur de chaleur, son pouvoir de capture, de distribution et de la permanence de celui-ci. Lorsque l'intérieur est étamé, En plus d'être hygiénique devient complètement antiadhésive.

L'utilisation de casseroles en cuivre, en plus au-delà de la noblesse qui donne à votre cuisine, vous pouvez vérifier dans le premier mois des économies de 40% dans la consommation d'énergie, au-delà de la durée de vie de cette rondelle. Si vous suivez les instructions ci-dessous, seront mieux profiter de votre articles et de cuivre et cela durera beaucoup plus longtemps:

- 1) Ne pas exposer le cuivre à la flamme directe ou au four, s'il n'a pas précédemment mis en liquide ou de graisse.
- 2) Ne pas utiliser la chaleur excessive. Le cuivre est un excellent conducteur de chaleur, et en tant que telle n'a pas besoin de beaucoup de chaleur.
- 3) Ne pas utiliser des ustensiles en métal pour la cuisson. Une cuillère en bois ou en plastique appropriée sera idéal.
- 4) Même après avoir ôté le vernis, il est normal que le cuivre change de couleur avec la chaleur. Depuis la couche de vernis a été retiré auparavant, pouvez facilement revenir au cuivre sa couleur naturelle, le laver à l'eau savonneuse, il essuyage et de polissage de l'extérieur avec un métal propre. Suite à ces recommandations à chaque fois que vous l'utilisez des ustensiles, sa couleur naturelle sera facilement restauré.
- 5) Ne pas utiliser de produits abrasifs ou tout produit qui pourrait rayer ou endommager son intérieur et extérieur.
- 6) Si votre articles en cuivre sont purement décoratif, vous aurez seulement besoin de le nettoyer de temps à autre avec un chiffon doux.

Nos articles pour la cuisine en cuivre sont fabriqués à partir de cuivre de haute qualité. Les articles sont étamés à l'intérieur, permettant la combinaison idéale d'un bon conducteur de chaleur, avec une surface d'hygiène pour la cuisine.