



Utensílios de Cobre

Os nossos utensílios de cobre são envernizados exteriormente para não perder o brilho. Se tencionar utilizá-los como artigos decorativos, pode-se deixar ficar a camada de verniz protector. Basta então limpar-lhes o pó ou passá-los com um pano macio para que recuperem o brilho que os caracteriza. Em todas as peças destinadas a ir ao calor ou a chama, porém, é necessário tirar o verniz antes da primeira utilização. Isto pode fazer-se de duas maneiras:

1) No caso das peças mais pequenas - Coloque-as num recipiente com água suficiente para ficarem totalmente cobertas. Adicione uma colher de sopa bem cheia de bicarbonato de sódio por cada litro de água, e deixe ferver até o verniz se desprender em grandes placas brancas. Retire a peça do recipiente e passe-a por água. Para obter novamente o brilho inicial, limpe-a com um produto próprio para polir cobre.

2) No caso das peças de maiores dimensões – Use acetona (à venda nas drogas e lojas de tintas) para tirar o verniz. A acetona deve ser aplicada com um pano limpo por zonas de aproximadamente 10cm de lado. Depois de cada aplicação, enxugue a peça e repita o processo até o verniz estar tirado. Também neste caso pode ser necessário dar brilho à peça como se indica em (1). Tenha cuidado no utilizar a acetona.

ATENÇÃO: Para as peças que forem vendidas já sem verniz, não é necessário seguir as instruções para o remover.

ATENÇÃO: Para dar brilho a peças já sem verniz, use um produto não abrasivo próprio para polir cobre.

Ao cozinhar não utilize objectos metálicos (colheres, garfos, etc.). nem lave a peça em máquinas de lavar louça, detergentes da louça, esfregões de palha de aço, ou quaisquer outros abrasivos, porque podem riscar a superfície protectora de estanho ou o próprio cobre. Todas as vezes que limpar os seus utensílios de cobre, deve passá-los por água e enxugá-los muito bem, porque a água também deixa manchas. Não ponha nunca utensílios de cobre ao lume ou no forno sem nada lá dentro.

MODOS DE LIMPAR O COBRE DEPOIS DE UTILIZADO

O cobre ganha manchas quando aquece. É melhor pôr o utensílio logo após o seu uso, em água quente com sabão, para ensopar os restos de comida. Depois limpe o utensílio com um pano macio. Não utilize abrasivos na sua limpeza.

Para dar brilho às peças já sem verniz, utilize um produto não abrasivo próprio para polir metais, ou limão.



O COBRE PARA USO DOMÉSTICO

O Cobre é o melhor condutor de calor, pelo seu poder de captação, distribuição e permanência do mesmo. Quando o seu interior é estanhado, para além de higiénico torna-se totalmente antiaderente. Utilizando a louça de cobre, além da nobreza que dá à sua cozinha, verificará logo no primeiro mês cerca de 40% de economia no consumo de energia, além da longa duração desta louça. Se seguir as seguintes instruções, tirará mais partido da sua louça de Cobre e esta durará muito mais:

- 1) Não exponha o cobre à chama directa ou o coloque no forno, sem que lhe tenha posto previamente dentro líquido ou gordura.
- 2) Não use um calor excessivo. O cobre é um excelente condutor de calor, e como tal não necessita de muita temperatura.
- 3) Não use utensílios de metal para cozinhar. Uma colher de madeira ou plástico apropriada será o ideal.
- 4) Mesmo depois de retirado o verniz, é normal que o cobre mude de cor com o calor. Desde que a camada de verniz tenha sido previamente retirada, pode facilmente restituir ao cobre a sua cor natural, lavando-o em água e sabão, secando-o e polindo o exterior com um limpa metais. Se assim fizer todas as vezes que o utensílio for usado a sua cor natural facilmente será restaurada.
- 5) Não utilize abrasivos ou qualquer outro produto que possa riscar ou danificar o seu interior e exterior.
- 6) Se a sua louça de cobre for meramente decorativa, terá apenas que a limpar com um pano macio.

A nossa louça é feita com cobre de alta qualidade. O seu interior é estanhado para proporcionar a combinação ideal de um bom condutor de calor, com uma superfície higiénica para cozinhar.