



COBRE

INSTRUÇÕES DE USO

Este utensílio de cobre tem exteriormente uma camada de verniz para evitar que oxide quando está em stock, ou perder o brilho, no caso de artigo meramente decorativo.

Se tenciona apenas utilizá-lo como artigo decorativo, pode deixar ficar a camada de verniz protector. Para limpar, basta apenas utilizar um pano macio.

Se tenciona utilizá-lo para cozinhar, neste caso é essencial remover o verniz. Nós explicamos como:

Use um recipiente com água suficiente para que a peça em cobre possa ficar completamente submersa. Deite 1 colher de sopa de bicarbonato de sódio por cada litro de água e leve-a a ferver. Mergulhe a peça (deve retirar primeiro os cabos de madeira ou baquelite, se os tiver) e deixe-a ferver durante 15 minutos. De imediato a película de verniz soltar-se-á. Lave o utensílio com água e sabão, seque-o por dentro com um pano, e para lhe conservar o brilho exterior utilize um produto específico para limpeza de metais. Se entretanto verificar que há ainda algumas pequenas áreas onde permanece verniz, pode remove-las facilmente, esfregando-as com um pano de lã embebido em acetona.

Não utilize as peças no forno ou no fogo sem verificar se contêm líquido ou gordura.

Lembre-se que é essencial remover todo o verniz antes de usar a peça. Caso contrário, esta irá ficar escura pela acção do calor do fogo.

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 apropriado 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.