

TRAMONTINA



*Bon
appétit*

INSTRUCCIONES DE USO

LAVADO MANUAL:

- Use sólo jabón o detergente y una esponja blanda. Otros tipos de productos, como esponja de alambre o de aluminio, pueden arañar y perjudicar el brillo de los cubiertos. Si los cubiertos son dorados, ese procedimiento es imprescindible para que no se perjudique la superficie tratada con oro 24 quilates.
- Enjuague bien cada pieza para retirar totalmente los residuos de los productos de limpieza, que, por ser abrasivos, pueden perjudicar el acero inoxidable.
- Siempre que sea posible, use agua caliente, porque renueva el brillo de los cubiertos.
- Después del lavado, enjuague inmediatamente los cubiertos porque sino las sustancias químicas del agua (cloro) pueden causar manchas.
- Evite el roce de los cubiertos durante el proceso de lavado y en el almacenamiento para evitar que se arañen.
- Evite el contacto de las piezas con superficies calientes. Eso causa la decoloración del producto.
- No guarde los cubiertos en lugares húmedos. La humedad también provoca manchas.
- Cualquier cuchillo, independientemente de su marca, se fabrica con acero con mayor contenido de carbono para mantener el filo y, por eso, es menos resistente a la corrosión. Razón por la cual deberá prestar atención especial a este artículo, porque estará más propenso a los problemas citados.

LAVADO EN LAVAVAJILLAS:

- No cargue demasiado la canasta de cubiertos. Separe bien las piezas, porque el contacto permanente entre ellas, durante el secado puede causar manchas.
- Retire los cubiertos una vez que haya terminado el ciclo "enjuagar" para secarlos manualmente.

