

TRAMONTINA



*Bon  
appétit*

## INSTRUÇÕES DE USO

### LAVAGEM MANUAL:

- Use apenas sabão ou detergente e uma esponja macia. Outros tipos de produtos, como palha de aço, poderão riscar ou prejudicar o brilho dos talheres. No caso de o talher ser dourado, esse procedimento é imprescindível, a fim de não prejudicar a superfície tratada com ouro 24k.
- Enxague bem cada peça, a fim de remover totalmente os resíduos dos produtos de limpeza, que, por serem abrasivos, podem atacar o inox.
- Sempre que possível, use água quente, pois renova o brilho do talher.
- Após a lavagem, enxague imediatamente os talheres, caso contrário, as substâncias químicas da água (cloro) poderão causar manchas.
- Evite atrito entre os talheres durante o processo de lavagem e no armazenamento, para mantê-los sem riscos.
- Evite o contato das peças com superfícies quentes. Elas provocam a descoloração do produto.
- Não guarde os talheres em locais úmidos. A umidade também provoca manchas.
- Qualquer faca, independentemente de marca, para manter o fio de corte, é fabricada em aço com maior teor de carbono e, por isso, é menos resistente à corrosão. Assim, pedimos uma atenção especial para este artigo, pois estará mais propenso aos problemas citados.

### LAVAGEM EM MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS:

- Não carregue em demasia a cesta dos talheres. Separe bem as peças, pois o contato permanente entre elas, durante a secagem, poderá causar manchas.
- Retire os talheres logo que tenha terminado o ciclo "enxaguar", a fim de que eles sejam secados manualmente.



## INSTRUCTIONS FOR USE

### HAND WASHING:

- Use only detergent and a soft sponge. Other products such as steel wool can scratch or damage the cutlery's shine. This procedure is essential for golden cutlery so that the surface treated with 24K gold is not damaged.
- Rinse each item well in order to remove all residue of cleaning products which are abrasive and can damage the stainless steel.
- Use warm water whenever possible as it renews the cutlery shine.
- After washing, dry the tableware immediately. Otherwise the chemical substances in water (chlorine) can stain the tableware.
- Avoid rubbing items together during washing and storing to prevent scratches.
- Avoid contact with hot surfaces. They can cause the colors to fade.
- Do not store items in a humid place as it can cause stains.
- In order to maintain their sharpness, all knives of any brand are made with a higher carbon content making them less resistant to corrosion. Therefore special attention should be paid to knives since they will be more prone to the aforementioned problem.

### DISHWASHER WASHING:

- Do not overload the utensils basket. Separate the pieces well as prolonged contact during the drying cycle may stain the cutlery.
- If using a dishwasher, we recommend removing cutlery pieces as soon as the "rinse" cycle is over and manually dry them.



## 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.





**TRAMONTINA**

**TRAMONTINA FARROUPILHA S.A.**

Rod. RS-122 - Km 61 • Farroupilha • RS • 95180-000

CNPJ: 87.834.883/0001-13 • Indústria Brasileira

[tramontina.com](http://tramontina.com)