

Cuidados a ter com os seus serviços de jantar

Louça, grés e porcelana: Estes pratos usados diariamente necessitam de cuidados simples e a maioria das peças é adequada para a máquina de lavar louça e para o micro-ondas. Por precaução, pode querer lavar os pratos maiores ou as peças mais delicadas à mão. Use sempre um detergente suave. Deve ter especial cuidado ao carregar a máquina, para que nenhuma peça roce ou choque contra outra durante o ciclo de lavagem. Os seus serviços de jantar devem secar e arrefecer completamente antes de os retirar e guardar.

Lavagem à mão: Encha um alguidar de plástico ou o lava-louça com água morna e detergente para louça. Elimine os restos de comida com uma escova ou um pano. Enxague com água morna fresca. Seque bem com um pano suave ou uma toalha. Este é o método recomendado, apesar de nem sempre ser o mais prático.

Na máquina de lavar louça: Enxague cada peça para eliminar as partículas de alimentos. Tenha cuidado ao carregar a máquina, para que nenhuma peça toque ou choque contra outra durante o ciclo de lavagem, evitando que se parta. Escolha uma temperatura baixa. Deixe as peças arrefecerem completamente antes de as retirar da máquina.

Conselhos:

- Coloque papel de cozinha ou um guardanapo entre cada peça, ao guardá-las, para não lascar e evitar as marcas de desgaste.
- Coloque as peças mais frágeis na parte superior da máquina de lavar louça.
- Apesar das peças com decorações metálicas se poderem lavar na máquina de lavar louça, recomenda-se a sua lavagem à mão.

Cuidados a ter com os talheres

- A temperatura máxima para a máquina de lavar louça é de 60°C.
- Os talheres não devem ficar humedecidos, sobretudo as facas, porque a dureza de algumas águas e o excesso de calcário deterioram o aço inoxidável.
- Não devem ser utilizados esfregões ou produtos abrasivos, uma vez que podem arranhar ou danificar a superfície dos talheres.
- Antes de guardar os talheres, é aconselhável limpá-los com um pano macio de algodão, porque quando as gotas de água secam podem deixar marcas antiestéticas.
- É recomendável manter as peças separadas umas das outras e evitar golpes bruscos.
- É necessária uma atenção muito especial às lâminas das facas, que não deverão tocar noutros objetos de metal, sobretudo se forem de prata.
- Pode utilizar um produto para limpar prata nos artigos com banho de prata e um produto para limpar metais nos restantes artigos de aço inoxidável.