

TRAMONTINA

GUIA DE MESA

TALHERES FINOS



Toda refeição é especial. Pode ser a primeira do dia ou o encontro da família no final de semana. Pode ser a comemoração de um grande aniversário ou de uma data sem importância. Pode ser um almoço entre amigos ou um jantar romântico à luz de velas.

Por isso, a Tramontina faz talheres tão bonitos como os Talheres Finos. Não são apenas talheres, são obras de arte que decoram a sua mesa.

Capriche nas receitas. Porque a Tramontina realmente caprichou nesses talheres.

RECOMENDAÇÕES 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 do talher ser dourado, esse procedimento é imprescindível, a fim de não prejudicar a superfície tratada com ouro 24k.
- Enxágue 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, enxugue imediatamente os talheres, caso contrário, as substâncias químicas da água (cloro) poderão causar manchas.

- Evite atrito entre 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 independente de marca, para manter o fio de corte, é fabricada em aço com maior teor de carbono e, por isso, menos resistente à corrosão. Assim, pedimos uma atenção especial para este artigo, pois estará mais propenso aos problemas citados.

Usando máquinas de lavar louças

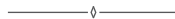
- Não carregue em demasia a cesta dos talheres. Separe bem as peças, pois o contato permanente entre as mesmas, durante a secagem, poderá causar manchas.
- Retire os talheres logo que tenha terminado o ciclo "enxaguar" a fim de que os mesmos sejam secados manualmente.



JANTAR À FRANCESA

Para preparar um almoço ou jantar com sucesso, siga um tema e escolha a louça e a decoração de acordo.

A-Copo para água. B-Copo para vinho tinto. C-Copo para vinho branco. D-Cálice de Champagne. E-Colher para sobremesa. F-Garfo para sobremesa. G-Faca para sobremesa. H-Garfo para peixe. I-Garfo comum. J-Guardanapo. K-Prato fundo. L-Prato raso. M-Faca comum. N-Faca para peixe. O-Colher de sopa. P-Prato para pão.



BUFFET

O buffet é a melhor opção para receber um grande número de convidados. Permite acomodar muitas pessoas até numa sala de jantar pequena. Como você vê, todos os pratos, incluindo a sobremesa e o café, podem ser servidos dessa maneira.

A-Prato raso. B-Prato para sobremesa. C-Garfo, faca comum e guardanapo. D-Colher para sobremesa. E-Copo para vinho. F-Copo para água. G-Prato principal. H-Acompanhamento. I-Talheres para servir.



Brasil

- Belém - (91) 4009 7700
- Curitiba - (41) 2111 9110
- Goiânia - (62) 3272 2100
- Porto Alegre - (51) 2101 5000
 - Recife - (81) 3128 5500
 - Salvador - (71) 3215 8266
 - São Paulo - (11) 4197 1266

304697

TRAMONTINA