

RECOMMENDATIONS FOR THE USE OF THIS FINE TABLEWARE

HAND WASHING

- USE ONLY SOAP OR DETERGENT AND A SOFT SPONGE. OTHER KINDS OF PRODUCTS, SUCH AS STEEL WOOL, MAY SCRATCH OR DAMAGE THE SHINE OF THE TABLEWARE. THIS PROCEDURE IS ESSENTIAL FOR GOLDEN CUTLERY SO THAT THE SURFACE TREATED WITH 24K GOLD IS NOT DAMAGED.
- RINSE EACH PIECE WELL IN ORDER TO COMPLETELY REMOVE THE RESIDUE OF THE CLEANING PRODUCTS THAT ARE ABRASIVE AND THAT MAY DAMAGE STAINLESS STEEL.
- WHENEVER POSSIBLE, USE HOT WATER BECAUSE IT RESTORES THE SHINE TO THE TABLEWARE.
- AFTER WASHING, DRY THE TABLEWARE IMMEDIATELY, OTHERWISE THE CHEMICAL SUBSTANCES IN WATER (CHLORINE) MAY STAIN THE TABLEWARE.
- DO NOT ALLOW THE TABLEWARE TO RUB AGAINST EACH OTHER DURING WASHING AND STORAGE IN ORDER TO PREVENT SCRATCHES.

- DO NOT ALLOW THE TABLEWARE TO COME IN CONTACT WITH ANY HOT SURFACES. THIS MAY DISCOLOR THE TABLEWARE.

- DO NOT STORE THE TABLEWARE IN HUMID PLACES. HUMIDITY MAY ALSO STAIN THE TABLEWARE.

- IN ORDER TO MAINTAIN 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 ABOVE MENTIONED PROBLEM.

USING THE DISHWASHER

- DO NOT OVERLOAD THE UTENSILS BASKET. SEPARATE THE PIECES WELL SINCE PROLONGED CONTACT DURING THE DRYING CYCLE MAY STAIN THE CUTLERY.
- REMOVE THE CUTLERY AS SOON AS THE RINSE CYCLE IS FINISHED AND DRY THEM BY HAND.

COMPLETE TABLE SETTING FOR A FORMAL DINNER



FORMAL DINNER

TO SUCCESSFULLY PREPARE LUNCH OR DINNER, FOLLOW A THEME AND CHOOSE THE TABLEWARE AND DECORATION ACCORDINGLY.

A-WATER GLASS. B-RED WINE GLASS. C-WHITE WINE GLASS. D-CHAMPAGNE GLASS. E-DESSERT SPOON. F-DESSERT FORK. G-DESSERT KNIFE. H-FISH FORK. I-DINNER FORK. J-NAPKIN. K-SOUP BOWL. L-DINNER PLATE. M-DINNER KNIFE. N-FISH KNIFE. O-TABLE SPOON. P-BREAD PLATE.



BUFFET

A BUFFET IS THE BEST OPTION FOR SERVING A LARGE NUMBER OF GUESTS. MANY PEOPLE MAY BE TOGETHER, EVEN IN A SMALL DINING ROOM. AS THE PICTURE SHOWS, ALL PLATES, INCLUDING DESSERT AND COFFEE, MAY BE SERVED IN THIS WAY.

A-DINNER PLATE. B-DESSERT PLATE. C-DINNER KNIFE AND FORK AND NAPKIN. D-DESSERT SPOON. E-WINE GLASS. F-WATER GLASS. G-MAIN DISH. H-SIDE DISHES. I-SERVING UTENSILS.

COMPLETE SETTING FOR A BUFFET DINNER



TRAMONTINA

GUÍA DE MESA / TABLE GUIDE

CUBIERTOS FINOS / FINE TABLEWARE



EVERY MEAL IS SPECIAL. IT MAY BE THE FIRST MEAL OF THE DAY, OR A FAMILY GATHERING AT THE WEEKEND. IT MAY BE THE BIG CELEBRATION OF A BIRTHDAY, OR AN UNIMPORTANT DATE. IT MAY BE LUNCH WITH FRIENDS, OR A ROMANTIC CANDLELIT DINNER. IT IS FOR ALL THESE REASONS THAT TRAMONTINA MAKE THE BEAUTIFUL LINE OF FINE TABLEWARE. IT IS NOT ONLY TABLEWARE; IT IS ARTWORK THAT DECORATES YOUR TABLE.

DO YOUR BEST MAKING YOUR RECIPES, BECAUSE TRAMONTINA DID ITS BEST MAKING THIS TABLEWARE.

TODA COMIDA ES ESPECIAL. PUEDE SER LA PRIMERA DEL DÍA O EL ENCUENTRO DE LA FAMILIA AL FINAL DE LA SEMANA. PUEDE SER LA CONMEMORACIÓN DE UN GRAN ANIVERSARIO O DE UNA FECHA SIN IMPORTANCIA. PUEDE SER UN ALMUERZO ENTRE AMIGOS O UNA CENA ROMÁNTICA A LA LUZ DE VELAS.

POR ESO, TRAMONTINA FABRICA CUBIERTOS TAN BONITOS COMO LOS CUBIERTOS FINOS. NO SON SOLAMENTE CUBIERTOS, SON OBRAS DE ARTE QUE DECORAN SU MESA.

ESMÉRESE EN LAS RECETAS. PORQUE TRAMONTINA REALMENTE SE ESMERÓ EN ESTOS CUBIERTOS.

RECOMENDACIONES DE USO

LAVADO MANUAL

- USE SOLAMENTE JABÓN O DETERGENTE Y UNA ESPONJA SUAVE. OTROS TIPOS DE PRODUCTOS, COMO VIRUTA DE ACERO, PODRÍAN RAYAR O PERJUDICAR EL BRILLO DE LOS CUBIERTOS. SI EL CUBIERTO ES DORADO, ESTE PROCEDIMIENTO ES IMPRESCINDIBLE, A FIN DE NO PERJUDICAR LA SUPERFICIE TRATADA CON ORO 24K.
- ENJUAGUE BIEN CADA PIEZA, A FIN DE REMOVER TOTALMENTE LOS RESIDUOS DE LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA QUE, POR SER ABRASIVOS, PUEDEN PERJUDICAR EL ACERO INOXIDABLE.
- SIEMPRE QUE SEA POSIBLE, USE AGUA CALIENTE, YA QUE ÉSTA RENUOVA EL BRILLO DEL CUBIERTO.
- DESPUÉS DEL LAVADO, ENJUAGUE INMEDIATAMENTE LOS CUBIERTOS, CASO CONTRARIO, LAS SUBSTANCIAS QUÍMICAS DEL AGUA (CLORO) MANCHARÁN LOS PRODUCTOS.
- EVITE LA FRICCIÓN ENTRE CUBIERTOS DURANTE EL LAVADO Y EN EL MOMENTO EN QUE LOS GUARDE, PARA MANTENERLOS SIN ARAÑONES.

- EVITE EL CONTACTO DE LAS PIEZAS CON SUPERFICIES CALIENTES. ELLAS PROVOCAN LA DECOLORACIÓN DEL PRODUCTO.
- NO GUARDE LOS CUBIERTOS EN LUGARES HÚMEDOS. LA HUMEDAD TAMBIÉN PROVOCA MANCHAS.
- CUALQUIER CUCHILLO INDEPENDIEMENTE DE SU MARCA, PARA MANTENER EL FILO DE CORTE; SE FABRICA EN ACERO CON MAYOR TENOR DE CARBONO Y, POR ESO, MENOS RESISTENTE A LA CORROSIÓN. DEBIDO A ELLO, PEDIMOS ESPECIAL ATENCIÓN PARA ESTE ARTÍCULO, PORQUE SERÁ MÁS PROPENSO A TENER LOS PROBLEMAS MENCIONADOS.

USANDO LAVAVAJILLAS

- NO CARGUE DEMASIADO LA CESTA DE LOS CUBIERTOS. SEPARÉ BIEN LAS PIEZAS, PUES EL CONTACTO PERMANENTE ENTRE LAS MISMAS, DURANTE EL SECADO, PODRÍA CAUSAR MANCHAS.
- RETIRE LOS CUBIERTOS EN CUANTO HAYA TERMINADO EL CICLO “ENJUAGAR” A FIN DE SECARLOS MANUALMENTE.

COMPOSICIÓN COMPLETA DE UNA CENA A LA FRANCESA



CENA A LA FRANCESA

PARA PREPARAR UN ALMUERZO O CENAR CON ÉXITO, SIGA UN TEMA Y ESCOJA LOS PLATOS Y LA DECORACIÓN DE ACUERDO A LA SITUACIÓN.

A - VASO PARA AGUA. B - COPA PARA VINO TINTO. C - COPA PARA VINO BLANCO. D - COPA PARA CHAMPAÑA. E - CUCHARA DE POSTRE. F - TENEDOR DE POSTRE. G - CUCHILLO PARA POSTRE. H - TENEDOR PARA PESCADO. I - TENEDOR COMÚN. J - SERVILLETA. K - PLATO HONDO. L - PLATO PLANO. M - CUCHILLO COMÚN. N - CUCHILLO PARA PESCADO. O - CUCHARA DE SOPA. P - PANERA.



BUFFET

EL BUFFET ES LA MEJOR OPCIÓN PARA RECIBIR UN GRAN NÚMERO DE INVITADOS. PERMITE ACOMODAR A MUCHAS PERSONAS INCLUSO EN UN COMEDOR PEQUEÑO. COMO USTED VE, TODOS LOS PLATOS, INCLUYENDO EL POSTRE Y EL CAFÉ, SE PUEDEN SERVIR DE ESTA MANERA.

A - PLATO PLANO. B - PLATO PARA POSTRE. C - TENEDOR Y CUCHILLO COMÚN CON LA SERVILLETA. D - CUCHARA PARA POSTRE. E - COPA PARA VINO. F - VASO DE AGUA. G - PLATO PRINCIPAL. H - ACOMPAÑAMIENTO. I - CUBIERTOS PARA SERVIR.

COMPOSICIÓN COMPLETA DE UN BUFFET



EXTERIOR / FOREIGN COUNTRIES

- CHILE - TEL.: 56 (2) 697.3850 - FAX: 56 (2) 698.6603
- COLOMBIA - TEL.: 57 (1) 629.4410 - FAX: 57 (1) 629.4064
- FRANCE - TEL.: 33 (1) 56 58 54 10 - FAX: 33 (1) 44 49 92 65
- GERMANY - TEL.: 49 (2203) 69992.0 - FAX: 49 (2203) 69992.20
- MEXICO - TEL.: 52 (5) 55 290.1520 - FAX: 52 (5) 55 290.0291
- USA - TEL.: 1 (281) 340.8400 - FAX: 1 (281) 340.8410

TRAMONTINA