

TRAMONTINA

DESIGN *COLLECTION*



TALHERES FINOS/FINE CUTLERY/CUBIERTOS FINOS

A arte chegou à mesa. Tramontina Design Collection leva estilo e beleza à sua casa. As peças possuem design exclusivo, com a mais perfeita combinação entre forma e funcionalidade. Cada detalhe expressa o que há de mais sofisticado e moderno, causando encanto aos olhos. Uma coleção para pessoas requintadas que admiram o que é belo.

Art has come to the table. Tramontina Design Collection brings style and beauty to your home. The pieces bear an exclusive design and are the most perfect blend between form and functionality. Each detail expresses the utmost sophistication and modernism that have ever come into existence, causing the sight to become enchanted. A collection for refined people who admire beauty.

El arte llegó a la mesa. Tramontina Design Collection lleva estilo y belleza a su casa. Las piezas tienen un diseño exclusivo, con la más perfecta combinación entre forma y funcionalidad. Cada detalle expresa lo más sofisticado y moderno, encantando los ojos. Una colección para personas refinadas que admirán lo que es bello.



SERVIR À AMERICANA

Quando a festa for para mais pessoas, o ideal é servir à americana. É mais prático e deixa os convidados à vontade para se servir e se acomodar como preferirem. Utilize seus Talheres Finos com detalhes em ouro, pois são diferentes e modernos, perfeitos para a ocasião.

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.

Mesa: a arrumação da mesa deve facilitar a circulação dos convidados. Se houver espaço, coloque-a no centro. A mesa também pode ficar próxima a uma parede, sempre deixando espaço à sua volta para permitir a circulação. Para enfeitar a mesa, coloque um bonito arranjo de flores no centro.

Cardápio: para um jantar americano, devem constar uma entrada fria, um prato quente com acompanhamento, sobremesa, café e licor ou conhaque. Lembre-se de que a maioria dos convidados não terá como apoiar os pratos para jantar. Então, escolha um cardápio, de preferência, sem sopas, com alimentos que não necessitem ser cortados e pratos que não levem muito molho. Caso algum prato leve molho, procure utilizar pratos fundos. A bebida pode ser servida antes da janta.

AMERICAN STYLE SERVICE

When you are giving a party for more people, it is better to use the American style service. It is more practical and guests can easily help themselves and find seats as they please. Use the Fine Cutlery set with golden details, for it is different, modern and perfect for the occasion.

A - Shallow plate. B - Dessert plate. C - Table fork and knife, and napkin. D - Dessert spoon. E - Wine glass. F - Water glass. G - Main course dish. H - Side dish. I - Serving cutlery.

Table: the arrangement of the table must facilitate the circulation of guests. If there is enough space, put it in the center of the room. The table can also be set close to a wall by always leaving space around it to allow circulation. Place a nice flower arrangement in the middle of the table as decoration.

Menu: The following must be included in an American style dinner: a cold starter, a warm main course with side dishes, dessert, coffee and liquor or cognac. Remember that most guests will have no support for their plates during dinner. Therefore, choose a menu without soups, preferably, with foods that need not be cut and dishes that do not have too much sauce. In case of serving a dish with sauce, try using soup plates. Drinks can be served before dinner.

SERVIR A LA AMERICANA

Cuando la fiesta es para más personas, lo ideal es servir a la americana. Es más práctico y hace que los invitados se sientan a gusto para servirse y acomodarse como prefieran. Use sus Cubiertos Finos con detalles en oro, pues son distintos y modernos, perfectos para esa ocasión.

A - Plato raso. B - Plato hondo. C - Tenedor, cuchillo común y servilleta. D - Cuchara de postre. E - Vaso para vino. F - Vaso para agua. G - Plato principal. H - Guarnición. I - Cubiertos para servir.

Mesa: la disposición de la mesa debe facilitar la circulación de los invitados. Si hay espacio, póngala en el centro. La mesa también puede quedar cerca de una pared, siempre dejando espacio alrededor para permitir la circulación. Para decorar la mesa, ponga un lindo arreglo de flores en el centro.

Menú: una cena americana debe incluir una entrada fría, un plato caliente con guarnición, postre, café y licor o coñac. Acuérdese que la mayoría de los invitados no tendrán donde apoyar los platos para cenar. Entonces, elija un menú, preferentemente, sin sopas, con alimentos que no haya que cortarlos y platos que no tengan mucha salsa. Si algún plato tiene salsa, use platos hondos. La bebida se puede servir antes de la cena.

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 cada peça para 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 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, independente 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 esse artigo, pois estará mais propenso aos problemas citados.

Usando máquinas de lavar louças

- Não carregue em demasia a cesta de 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.

RECOMMENDATIONS FOR USE

Manual washing

- Only use soap or detergent and a sponge. Other types of products, such as steel wool, may scratch or damage the sheen of the cutlery. In case of the golden cutlery, this procedure is essential in order to not damage surface treated with 24k gold.
- Rinse every piece so as to remove cleaning product residues completely, which can attack the stainless steel for they are abrasive.
- Use hot water when possible, as it renews the sheen of the cutlery.
- After washing, rinse the cutlery immediately; otherwise, the chemical substances in water (sodium chloride) may cause stains.
- Avoid friction among the cutlery during the washing process and storage in order to keep it free from scratches.

- The cutlery must not come into contact with hot surfaces. They provoke the discoloration of the product.

- Do not store the cutlery in damp locations. Dampness also causes stains.

- Regardless of the brand and in order to maintain the cutting sharpness, any knife that is manufactured with steel has larger carbon content and is therefore less resistant to corrosion. Thus, we recommend special attention to these pieces, for they are more prone to presenting the aforementioned problems.

Using a dishwasher

- Do not overload the cutlery compartments. Separate the pieces well, for the permanent contact between them may cause stains while drying.

- Remove the cutlery right after the "rinse" cycle is finished so it can be dried manually.

RECOMENDACIONES DE USO

Lavado manual

- Use sólo jabón o detergente y una esponja suave. Otros tipos de productos, como esponja de acero, podrán rayar o perjudicar el brillo de los cubiertos. Si el cubierto es dorado, ese procedimiento es imprescindible, a fin de no perjudicar la superficie tratada con oro 24k.
- Enjuague cada pieza para remover totalmente los residuos de los productos de limpieza, que, por ser abrasivos, pueden atacar el acero inoxidable.
- Siempre que sea posible, use agua caliente, pues renueva el brillo del cubierto.
- Tras el lavado, seque inmediatamente los cubiertos; de lo contrario, las sustancias químicas del agua (cloro) podrían causar manchas.
- Evite la fricción entre los cubiertos durante el proceso de lavado y en el almacenamiento, para evitar que se rayen.

- 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, independientemente de la marca, para mantener el filo, se fabrica en acero con un mayor tenor de carbono y, por eso, es menos resistente a la corrosión. Por ello, pedimos una atención especial a esa pieza, pues estará más propensa a los problemas anteriormente citados.

Usando lavavajillas

- No cargue demasiado la canasta de cubiertos. Separe bien las piezas, pues el contacto permanente entre ellas, durante el secado, podría causar manchas.
- Retire los cubiertos cuando haya terminado el ciclo "enjuagar", a fin de secarlos manualmente.