

Правила ухода за сервировочной посудой из керамики и фарфора

Посуда из керамики и фарфора отличается высоким качеством покрытия и идеально подходит для подачи блюд. Благодаря высоким пользовательским свойствам материала он подходит для изготовления любой сервировочной посуды.

Где и как её хранить?

В сухом шкафу, отдельно от другой посуды и кухонной утвари. Предметы не должны соприкасаться друг с другом во избежание появления микротрещин. Если соблюсти данное правило невозможно, следует вкладывать между предметами бумажные или текстильные полотенца.

Как мыть?

Предпочтительна ручная мойка с помощью мягких губок и жидких жирорастворимых моющих средств. Рекомендации для ручного мытья посуды:

- перед мойкой рекомендуем снимать с пальцев ювелирные украшения;
- не оставляйте посуду в воде на долгое время;
- насухо вытирайте после каждой мойки с помощью кусочка мягкой ткани.

В отдельных случаях можно пользоваться посудомоечной машиной. Исключением являются следующие предметы:

- с отводкой из камней и металлов;
- с ручной росписью;
- с глазурированным покрытием.

Если вы моете посуду в машине, оставляйте между предметами достаточно пространства, чтобы они не соприкасались между собой. Не пользуйтесь режимом автоматической сушки: это может повредить покрытие.

Можно ли греть в микроволновой печи?

Предметы с золотым, платиновым либо иным блестящим декор или окантовкой греть в СВЧ-печи категорически нельзя. Посуду без таких особенностей можно использовать для разогрева в СВЧ, но не для приготовления пищи.