

Dane kontaktowe producenta:

ALTOM spółka z ograniczoną odpowiedzialnością

ul. Roosevelta 116a, 62-200 Gniezno,

tel.: +48 61 4261933, e-mail: altom@altom.pl; www: <http://www.altom.pl>;

KRS: 0001074910, REGON: 301066948, NIP: 784-24-33-393

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA, KONSERWACJI I BEZPIECZEŃSTWA PORCELANY STOŁOWEJ

1. OPIS WYROBU

- Porcelana stołowa to delikatny, ale trwały materiał, który wyróżnia się elegancją i estetyką. Jest ceniona za swój subtelny wygląd, gładką powierzchnię i zdolność do utrzymywania ciepła napojów oraz potraw.
- Przykładowe rodzaje porcelany stołowej: talerze (obiadowe, deserowe, płytkie, głębokie), kubki, filiżanki, dzbanki na herbatę i kawę, misy i salaterki, czajniki, tace, półmiski, solniczki i pieprzniczki oraz inne przedmioty dekoracyjne.

Każdy z tych elementów służy do serwowania poszczególnych rodzajów potraw, napojów lub do dekoracji. Stołowe wyroby porcelanowe są przeznaczone do kontaktu z produktami spożywczymi.

2. UŻYTKOWANIE

- Sprawdź etykiety i oznaczenia. Przed rozpoczęciem użytkowania upewnij się, że produkt posiada czytelne i kompletne oznaczenia, takie jak informacje o użytkowaniu i ostrzeżenia.
- Użytkowanie na co dzień. Porcelanowe naczynia mogą być używane do codziennych posiłków, jednak ze względu na swoją delikatność należy zachować ostrożność, aby nie uszkodzić ich powierzchni. Należy unikać gwałtownego uderzenia naczyń o twarde powierzchnie.
- Wyroby porcelanowe (niedekorowane złotem lub platyną i wypalane w wysokiej temperaturze) można myć w zmywarce i używać w mikrofalówce. W przypadku wątpliwości sprawdź oznaczenie na etykiecie przed użyciem.
- Serwowanie potraw. Porcelana jest idealnym materiałem do serwowania zarówno zimnych, jak i gorących potraw. Talerze i filiżanki z porcelany utrzymują temperaturę napojów oraz dań przez dłuższy czas.
- Utrzymanie w czystości. Porcelanę należy myć po każdym użyciu, najlepiej ręcznie, używając łagodnych detergentów, choć niektóre zestawy porcelanowe mogą być także przystosowane do mycia w zmywarce (informacja jest wówczas zamieszczona indywidualnie przy produkcji). Ważne jest, aby unikać silnych środków czyszczących i szorstkich gąbek, które mogą zarysować powierzchnię.

3. KONSERWACJA

Aby porcelana zachowała swoją jakość i estetykę przez długi czas, warto przestrzegać kilku zasad pielęgnacji:

- Przechowywanie. Porcelanowe naczynia należy przechowywać w odpowiednich warunkach, najlepiej w szafkach z półkami wyłożonymi miękkim materiałem, który zapobiegnie zarysowaniom.
- Zabezpieczenie przed uszkodzeniami. Należy zachować ostrożność, by nie upuścić porcelany na twardą powierzchnię.
- Unikanie nagłych zmian temperatury. Porcelana może pękać przy nagłych zmianach temperatury.

4. BEZPIECZEŃSTWO UŻYTKOWANIA

Porcelana jest materiałem delikatnym, który wymaga ostrożności podczas użytkowania, przechowywania i czyszczenia, aby uniknąć uszkodzeń.

- Unikanie upuszczenia. Porcelanowe naczynia są podatne na stłuczenia, zwłaszcza jeśli upadną na twardą powierzchnię. Aby zminimalizować ryzyko stłuczenia, należy upewnić się, że naczynia są stabilnie ustawione na stole lub w szafce.
- Ostrożność przy przechowywaniu. Należy zachować ostrożność podczas układania porcelany w szafkach lub szufladach, aby unikać sytuacji, w których naczynia mogą się przewrócić lub zderzyć ze sobą. Najlepiej przechowywać porcelanowe talerze i filiżanki oddzielnie, z miękkimi wkładkami ochronnymi (np. filcowe lub piankowe wypełnienie), które zapobiegną zarysowaniom i pęknięciom.
- Unikanie nagłych zmian temperatury. Porcelana jest wrażliwa na szybkie zmiany temperatury, które mogą prowadzić do pęknięć. Dlatego nie należy stawiać gorących naczyń na zimnych powierzchniach (np. zimnym stole czy blacie) ani wkładać porcelany prosto z lodówki lub zamrażarki do gorącej wody czy piekarnika. Warto również unikać zalewania gorących napojów bezpośrednio na porcelanowe naczynia, które mogą nie być przystosowane do takich warunków.
- Bezpieczeństwo przy myciu. Mycie porcelany w zmywarce może być bezpieczne, o ile naczynia są przystosowane do tego procesu. Warto sprawdzić instrukcje producenta, ponieważ niektóre naczynia porcelanowe, zwłaszcza te o cienkich ściankach lub z delikatnymi zdobieniami, mogą nie wytrzymać intensywnego mycia w wysokiej temperaturze lub w kontakcie z agresywnymi detergentami. Ręczne mycie porcelany z użyciem miękkiej gąbki i łagodnych detergentów jest zawsze bezpieczniejszą opcją.
- Bezpieczeństwo podczas serwowania gorących napojów/potraw. należy upewnić się, że porcelanowe naczynia są dobrze dobrane (ewentualne ograniczenia są umieszczone na opakowaniu). Należy unikać przenoszenia naczyń bezpośrednio z lodówki do piekarnika lub z gorącej kuchenki na zimny blat.
- Podczas przenoszenia gorących naczyń zaleca się używanie rękawic ochronnych, aby zapobiec poparzeniom i zapewnić pewny chwyt.

Dziękujemy za wybór naszych produktów i zachęcamy do bezpiecznego ich użytkowania. W razie jakichkolwiek wątpliwości dotyczących użytkowania lub konserwacji prosimy o kontakt altom@altom.pl.