

CARACTERISTICAS

USO Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO:

En la mayoría de las ocasiones sólo necesitaremos usar un detergente o jabón de limpieza suave para su limpieza a mano o en el lavavajillas.

En el caso de que no se haya utilizado para el servicio de alimentos o líquidos, la limpieza de una pieza de este tipo puede realizarse simplemente con un trapo húmedo.

Las manchas de cal se pueden evitar si secamos la pieza con un trapo seco en lugar de dejar que se sequen ellos solos. Así evitaremos también las manchas que dejan el cloro y otras sustancias que contiene el agua.

Si han perdido el brillo podemos frotar ese utensilio de cocina con un paño humedecido en alcohol.