

Uso, limpeza e manutenção de melamina



Restos de comida podem facilmente transferir cor para as melaminas, afetando sua usabilidade. Portanto, descarte e remova os restos de comida imediatamente após o consumo.



Deixe os talheres de molho em água morna (aproximadamente 30 °C a 40 °C) com detergente neutro por 20 a 30 minutos antes de prosseguir para o próximo ciclo de enxágue. Se houver resíduos de alimentos persistentes, deixe-os de molho em água a 50 °C antes de lavar.



Lavagem em máquina



Coloque a máquina de lavar louça na secadora, adicione detergente neutro, ajuste a temperatura da água para cerca de 60°C e lave.



Mantenha uma temperatura de secagem de aproximadamente 60°C e ajuste o tempo de operação para aproximadamente 30 minutos. Lembre-se de verificar regularmente se a concentração do detergente, a pressão da água, o volume e a temperatura da água são adequados para lavar louças de melamina.



Esterilização e Armazenamento: Um esterilizador é normalmente ajustado para uma temperatura entre 60 °C por aproximadamente 20 a 30 minutos. Ao posicionar os utensílios de mesa, deixe um espaço entre eles para permitir uma secagem rápida e uniforme. As saídas de ar quente de um esterilizador são bastante quentes; evite colocar utensílios de mesa perto delas para evitar danos. Evite esterilizações repetidas por calor, pois isso reduzirá a vida útil dos seus utensílios de mesa.

Lavagem à mão



Use um pano de prato ou esponja de melamina para lavar a louça. Isso reduzirá os danos causados à louça durante a lavagem.



Certifique-se de enxaguar bem o detergente para evitar resíduos. O enxágue incompleto do detergente também pode reduzir a vida útil dos utensílios de mesa de melamina.

Vida útil e precauções da melamina

Utensílios de mesa de melamina têm uma vida útil. Mesmo que sejam originalmente de alta qualidade, com o tempo, o material se deteriora. Usar hashis, colheres e garfos, limpar com detergentes e alvejantes e armazenar os utensílios de mesa pode causar arranhões, lascas e rachaduras.

Então, aproximadamente quantas vezes os utensílios de mesa de melamina podem ser usados?

Quantos anos eles podem durar? Uma estimativa aproximada é de cerca de 1.000 vezes. Se forem usados como utensílios de mesa para merenda escolar, serão usados de 180 a 200 vezes por ano, o que lhes dá cerca de 5 a 6 anos de uso. (Para lava-louças e cofres), a substituição regular é necessária com base na taxa anual de quebra. Considere o número de anos de uso, incluindo as condições de transporte, os métodos de lavagem e os danos aos utensílios de mesa durante o empilhamento.

Instruções

Precauções de uso



Não use fogo para cozinhar.



Não cozinhe no vapor.



Não use no micro-ondas.



Evite óleo quente e produtos químicos.

Ao utilizar melaminas, atente-se ao seguinte

- 1 · Utensílios de mesa de melamina não podem ser aquecidos no micro-ondas nem usados para cozinhar no vapor.
- 2 · Evite usar talheres de melamina para armazenar alimentos quentes ou ácidos.
- 3 · Utensílios de mesa de melamina, como conchas de sopa, colheres e pauzinhos, não devem ser colocados em sopa quente ou cozidos em uma panela.
- 4 · Não use esponja ou escova de aço para limpar louças de melamina, para evitar danos à superfície e arranhões. Em vez disso, deixe-as de molho em água e limpe-as com uma esponja ou pano para prolongar sua vida útil.
- 5 · Louças de melamina devem ser descartadas se forem arranhadas ou danificadas, ou se o material se deteriorar após anos de uso.
- 6 · Evite comprar louças de melamina com odor forte para evitar a compra de produtos de qualidade inferior que contenham resíduos de formaldeído.
- 7 · Compre louças de melamina de marca e de alta qualidade; evite louças de melamina muito baratas ou com cheiro forte (que podem conter resíduos de formaldeído).

Dicas de limpeza

- Ao limpar, use um detergente neutro para evitar a corrosão causada por detergentes ácidos ou alcalinos. Após lavar a louça, evite usar luz ultravioleta para desinfecção.
- Não utilize alvejante à base de cloro.
- A imersão prolongada em altas temperaturas pode danificar a superfície. Se necessário, deixe de molho em água morna a 30-40 °C por aproximadamente 15 a 20 minutos.
- Se a fervura for necessária para esterilização, mantenha o tempo de fervura no mínimo (aproximadamente 1-2 minutos) e evite fervura prolongada.