

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.



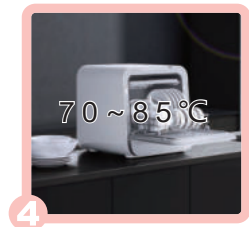
Deixe os talheres de molho em água morna (aproximadamente 30 °C a 40 °C) com detergente neutro por 20 a 30 minutos antes de prosseguir para o próximo ciclo de enxágue. Se houver resíduos de alimentos persistentes, deixe-os de molho em água a 50 °C antes de lavar.



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.

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 que nte 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).

Instruções

Precauções de uso



Não use fogo para cozinhar.



Não cozinhe no vapor.



Não use no micro-ondas.



Evite óleo quente e produtos químicos.

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.