



CASA COSI'

Gallarate Viale Milano,69

Tel.0331799432

[www.casacosi.com](http://www.casacosi.com)

[info@casacosi.com](mailto:info@casacosi.com)

## Consigli per la manutenzione e l'uso del cristallo

### Cos'è il cristallo ?

Il cristallo è un vetro di qualità estremamente fine, dotato di particolari caratteristiche. Si ottiene mediante fusione a temperatura elevata, di sabbia, soda, e calce. L'aggiunta di ossido di piombo dona limpidezza, trasparenza, purezza e peso. Tutte le caratteristiche solitamente associate alla più pregiata qualità di cristallo.

### Come rimuovere l'etichetta

Per rimuovere l'etichetta da un cristallo nuovo, un metodo semplice è di usare l'aria calda di un asciugacapelli, per togliere eventuali residui di plastica usate un panno morbido e un po' di acetone. Non usare oggetti taglienti, potrebbero graffiare il cristallo.

Prima di usare recipienti in cristallo, come bottiglie e caraffe, osservate questi tre punti:

- Riempire i recipienti con una soluzione a temperatura ambiente per il 50 % di aceto o acido citrico (succo di limone) e per il 50 % di acqua
- Lasciare agire per 24 ore
- Svuotare i recipienti e risciacquare con acqua calda.

### Per prevenire graffi e rotture

Evitare di disporre il cristallo su una superficie dura pietra o metallo .

Riporre i cristalli sempre in piedi, i calici sono più deboli nella zona del bordo, l'urto dei bordi può causare scheggiature o fratture.

Evitare di accatastare bicchieri o coppe, il rischio è che si graffino o si conficchino l'uno nell'altro. Se questo dovesse succedere fate scorrere acqua calda sulla superficie esterna per distaccare i pezzi.

Per staccare il tappo di una bottiglia versare acqua calda oppure olio vegetale sul collo o sulla parete superiore della stessa.

### Rimozione di macchie.

L'acqua del rubinetto può lasciare depositi sul vostro cristallo, per rimuoverli, strofinare il cristallo con un panno soffice che non lascia filacci, leggermente imbevuto di aceto. Mentre lavate il cristallo potete aggiungere al detersivo anche dell'aceto, questo sistema elimina le macchie persistenti.

### Punti inaccessibili.

Se avete difficoltà a raggiungere l'interno di una caraffa o di un qualsiasi altro recipiente di cristallo, riempire il recipiente con una soluzione di acqua e aceto insieme al riso non cotto, scuotere il recipiente in modo che l'azione del riso sulle pareti interne lo liberi dai residui. Svuotare il recipiente e risciacquare con acqua calda.

### Lavaggio e asciugatura in lavastoviglie.

Usare solo quantità minima raccomandata di detersivo, meglio se detersivo per porcellana/cristallo.

Programmare la lavastoviglie con il ciclo di lavaggio più corto e con la temperatura più bassa. L'acqua a temperatura elevata, i detersivi aggressivi e l'eccessivo calore durante il ciclo di asciugatura possono intaccare il cristallo lasciando una pellicola biancastra permanente.

## **Alte e basse temperature.**

La maggior parte degli oggetti in cristallo non è trattata per resistere ad un rapido cambio di temperatura. Bruschi sbalzi termici possono causare fratture al cristallo. Evitare quindi di mettere liquidi molto caldi in bicchieri freddi e viceversa. Utilizzare strofinacci morbidi per asciugare manualmente i calici in cristallo

## **Consigli per l'uso e la manutenzione dei coltelli.**

In ottemperanza alla legge n.126 del 10/04/91 "Norme per l'informazione del consumatore" si informano gli utilizzatori di lame e coltelleria circa l'uso corretto del prodotto per evitare fenomeni corrosivi.

- 1) Lavare le lame subito dopo l'uso
- 2) Utilizzare detergenti neutri o debolmente alcalini
- 3) Evitare di strofinare lame e coltelli con :
  - a) Prodotti abrasivi, soprattutto se contenenti cloro;
  - b) Pagliette metalliche o sintetiche
- 4) Non impiegare per il lavaggio ipocloriti (candeggina) ne detergenti contenenti cloro o cloruri liberi
- 5) Asciugare dopo il lavaggio con panni morbidi e assorbenti
- 6) L'asciugatura in lavastoviglie non è in genere sufficiente ad evitare rischi di corrosione, è pertanto necessario effettuare un asciugatura a mano dopo il ciclo di lavaggio.

## **Biossido di cloro contenuto nell'acqua potabile e sui effetti corrosivi.**

Da circa due anni, a livello mondiale, nella fase di potabilizzazione dell'acqua, viene inserito come disinfettante il biossido di cloro (ClO<sub>2</sub>) anzichè l'ipoclorito di sodio (NaClO) o cloro gassoso.

Pur constatando la maggior efficacia in termini disinfettanti del biossido di cloro, 5 volte superiore al cloro gassoso, vi sono delle controindicazioni durante l'utilizzo a temperature superiori a 60 gradi, come avviene durante il ciclo in lavastoviglie.

A questa temperatura, si ha la tendenza alla formazione di acido cloridrico, di fatto è un agente aggressivo per gli acciai martensitici usati in coltelleria.

Tale fenomeno è talmente evidente che già al primo lavaggio, sui pezzi nuovi in lavastoviglie, possono comparire segni di attacco corrosivo sulle lame e sui coltelli, definiti "pit corrosion" ossia piccoli punto di ruggine.

Per minimizzare il problema, bisogna limitare il periodo di contatto dei vapori in temperatura con i coltelli.

per tanto appena finito il lavaggio, bisogna estrarre i coltelli dalla lavastoviglie ed asciugarli con un panno morbido.

Per gli utilizzatori professionali, ristoranti, bar, mense, comunità, si consiglia l'installazione di un dechloratore a monte dell'impianto di lavaggio, che riduca sensibilmente la quantità di cloro attivo presente nell'acqua.

Alluminio

Gli oggetti in alluminio come le caffettiere non si possono mettere in lavastoviglie perchè si rovinerebbero irrimediabilmente dopo il primo lavaggio.

Pentole in acciaio

La fiamma non deve mai lambire le pareti della pentola, ma deve agire solo sul fondo di accumulazione termica evitando così: sprechi di energia, bruciature delle pietanze, surriscaldamento della pentola

Scegliete sempre una pentola molto capiente per cuocere la pasta dovrà contenere almeno un litro d'acqua per ogni etto di pasta ed inoltre dovrà prevedere lo spazio per consentire l'ebollizione. Il sale grosso va versato dopo che l'acqua ha preso a bollire.

Non usate pagliette o prodotti abrasivi, basta una spugna, un detersivo liquido e quando è necessario qualche goccia di limone o aceto per togliere aloni o macchie lasciate dai cibi. In lavastoviglie si raccomanda un detersivo liquido e che la temperatura dell'acqua non superi i 60 gradi. Se per un imprevisto del cibo è rimasto attaccato alla pentola, è sufficiente mettere sul fuoco la pentola con dell'acqua e del bicarbonato di sodio e lasciare bollire a fuoco basso fino a che lo sporco si staccherà da solo.

## **CASA COSI'**

Gallarate 30/06/2008

Revisione : D