

RAFFELBERG

Gutes für die Küche

Kupfer Pflegeanleitung

Kupfer ist ein weiches Material und daher leider auch kratzempfindlich. In der Manufaktur von de Buyer wird das Kupfer auf Hochglanz poliert. Es kann hierbei zu kleineren Unebenheiten in der Oberfläche kommen, die aber keinerlei Auswirkungen auf die Kocheigenschaften haben und besonders den handwerklichen Charakter dieser Produkte unterstreichen.

Wenn Sie Ihr Kupferkochgeschirr längere Zeit nicht benutzen, empfehlen wir eine trockene Lagerung Ihrer Kupferpfannen und-Töpfe. Mit der Zeit entwickelt das Kupfer seinen eigenen „Charakter“, es wird dunkler und glänzt nicht mehr so wie am ersten Tag. Viele mögen diesen „Vintage Look“. Wer den Glanz ein wenig konservieren mag, der kann die Polierpaste von de Buyer verwenden. Eine spezielle Emulsion, hergestellt für die Pflege von Kupferkochgeschirr.

Alternativ können Sie auch die traditionelle Methode verwenden, indem Sie mit einem weichen Schwamm, Zitronensaft und feinkörnigem Salz, die Oberfläche vorsichtig abreiben.

Eine dicke Schicht Zahnpasta aufgetragen und getrocknet, dann mit heißem Wasser abgespült kann auch helfen.

De Buyer empfiehlt aber in jedem Fall den Gebrauch der de Buyer Kupferpolitur



Raffelberg-Handelsagentur Agence Commercial
Postfach 130205, D-53061 Bonn
Telefon +49-228-92 68 92 18, Telefax +49-228-92 68 92 17
E-Mail info@raffelberg.com www.raffelberg.com
UST ID DE196850047