

Menünüzde zarafet ve sağlık var

Sofralarda şıklıkla yetinmeyip sağlığına da özen gösterenler en doğal malzemelerle üretilen porselen ürünlerini tercih ediyor. Porselen Sepeti A.Ş. Yönetim Kurulu Başkanı Gülden Güral, porselenlerinizi daha uzun süre kullanmak için yapmanız gerekenleri paylaştı



“FONKSİYONEL ürünler, alternatif çözümler fakat her zaman sağlıklı ürünler” anlayışı ile hizmet veren Porselen Sepeti A.Ş. Yönetim Kurulu Başkanı Gülden Güral, özenle hazırladığınız yemekleri afiyetle yemek, sevdiğinizleri gönül rahatlığıyla sunmak ve porselenlerinizi daha uzun süre kullanmak için yapılması gerekenleri paylaştı.

Sofraların şıklık ve zarafet timsali porselen ürünleri, sağlıklı ve hijyenik özelliğiyle de fark yaratıyor. Günümüzde sağlık açısından uygun olup olmadığı tartışılan materyaller ile üretilen birçok ürün kullanıyoruz. Porselen ise, hiç şüphesiz bu tartışmaların uzağında kalıyor. Yüzyıllardır sofralarda kullanılan porselen ürünleri, yemeklerimizi lezzetini bozmadan yememizi sağlıyor, bedenimizin hak ettiği tazeliği ve doğallığı sunuyor. Porselensepeti.com da, en hızlı ve pratik biçimde, her biri birbirinden özel porselen ürünlerini, taşımaya, kırılmaya ve yorulma sıkıntısı olmadan kapınıza kadar getiriyor.

“Fonksiyonel ürünler, alternatif çözümler fakat her zaman sağlıklı ürünler” anlayışı ile hizmet veren Porselen Sepeti A.Ş. Yönetim Kurulu Başkanı Gülden Güral, porselen ürünlerin daha uzun ömürlü olması ve hep sağlıklı kalması için dikkat edilmesi gerekenleri paylaştı. Bu tüyolar sayesinde özenle hazırladığınız

yemekleri afiyetle yiyebilir, sevdiğinizlere gönül rahatlığıyla sunabilirsiniz.

SIR ÇATLAKLARI VE ÇİZİMLERE DİKKAT EDİN

Eğer bir porselen ürününün üstünde sır çatlağı varsa ya da kenarı kırıkta o ürünü kullanmamanız gerekiyor. Çünkü bu sır çatlakları zamanla bakteri yuvası haline gelerek sağlıklı bir ürün olan porselenin birden sağlığı tehdit eder hale gelmesine neden oluyor.

KALİTESİ KANITLANMIŞ MARKALARI TERCİH EDİN

Tüketicilerin alışveriş seçimlerinde dikkat etmesi gereken en önemli nokta, üreticisi ve markası belli olan, kalite standartlarından taviz vermeyen kurumları tercih etmeleri. Kutahya Porselen, Mitterteich Porselen gibi sert porselen üreten markalar, 1400 derece gibi yüksek derecelerde pişirimi yaptıkları için yumuşak porselen ve diğer seramik sofa eşyalarına göre çizilmeye karşı çok daha dayanıklıdır. Ayrıca termal şok dayanımının yüksek olması sebebi ile ürünlerde tüm zor kullanımlar



şartlarında dahi çatlak oluşmazlar.

ANI ISI DEĞİŞİMLERİNE MARUZ BIRAKMAYIN

Porselenlerinizi derin dondurucularda güvenli bir şekilde kullanabilirsiniz. Ancak dikkat edilmesi gereken nokta, derin dondurucudan çıkarılan porselenin hemen fırına konulmamasıdır. Ani ısı değişikliği ile porselenleriniz kırılabilir. Porselenler direkt ateşe de dayanıklı değildir. Direkt alev ile temas eden porselenler çatlak.

PIŞİRME ARAÇLARI OLARAK PORFLAME ÜRÜNLERİNİ TERCİH EDİN

Ancak porflame gibi yeni teknoloji ile üretilen ve kullanım talimatlarında ateşe dayanıklı olduğu ifade edilen ürünleri ocakta rahatlıkla kullanabilirsiniz. Porflame ürün gamlarında tencerelerden sahanlara, tavalarından cezvelere kadar birçok pratik parça bulmak mümkündür. Fakat bu ürünleri içleri boşken ocağa koymamaya ve kısık ateşte kullanmaya özen göstermelisiniz.

YIKAMA YÖNTEMLERİNİZİ GÖZDEN GEÇİRİN

Porselenlerinizi sert temizlik malzemeleri ile ovularak temizlememeli, likit veya krem temizlik maddeleri kullanmalısınız. Mutlaka bol su ile durulmalı ve kurutulmalıdır. Sır içi dekorlu porselenlerinizi bulaşık makinesinde rahatlıkla yıkayabilirsiniz, renklerinde ve dekorlarında solma olmaz. Ancak sır üstü dekorlanmış altın ve platin olan ürünlerin, elde yıkanmasını tavsiye ediyoruz.

