

BERNARDAUD



GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN DE LA PORCELAINES

Constituée d'un mélange de quartz, feldspath et kaolin cuit à 1400°C, la porcelaine est la céramique la plus dure qui soit. Elle n'a aucune porosité, n'absorbe pas les graisses et n'est pas attaquée par les liquides acides.

La cuisson des décors, y compris ceux contenant des métaux précieux, permet aux couleurs de se glisser dans l'émail, ce qui les protège durablement.

Nous vous recommandons toutefois de traiter vos porcelaines avec soin. Ce guide de bonne pratique vous permettra de les conserver le plus longtemps possible.

RÉCEPTION DE LA COMMANDE

Planifiez à l'avance le stockage. Préparez des explications quant à la manipulation des produits.

- ▶ Chariots à vaisselle : utilisez des chariots possédant des divisions réglables pour ranger les différentes formes : rondes, ovales, rectangulaires ou carrées.
- ▶ Utilisez des plateaux de tasses appropriés ayant un jeu suffisant au-dessus de la tasse.
- ▶ N'empilez pas les plateaux au-delà de 1,80 m. Ceux-ci doivent être facilement accessibles par tous les employés quelle que soit leur taille.
- ▶ Prenez garde à prévoir un stockage adéquat pour couvercles et petits articles.
- ▶ Ne stockez pas dans les zones de grande circulation. Retirez les étiquettes code-barres avant lavage. L'utilisation d'une eau chaude savonneuse vous aidera à enlever les résidus récalcitrants.

STOCKAGE DE LA PORCELAINES

- ▶ Quand ils sont exposés à une forte humidité, l'or et le platine peuvent parfois s'oxyder. Dans ce cas, pour leur redonner leur éclat, utilisez un produit de nettoyage non abrasif avec un chiffon doux.
- ▶ Empilez les pièces similaires, mais évitez les surcharges. Si possible, prenez soin de les séparer par un intercalaire.

ENTRETIEN

Des taches grises ou noires peuvent apparaître sur la porcelaine. Elles sont causées par le contact avec certains couverts sur le dessus des pièces ou par le contact avec des surfaces en acier inoxydable (tables de préparation ou étagères). Pour se débarrasser de ces traces, nous préconisons l'utilisation de produits de nettoyage légèrement abrasifs formulés pour la vaisselle et disponibles sur le marché. Vous pouvez aussi mélanger du bicarbonate de soude et de l'eau pour former une pâte et l'appliquer ensuite avec une éponge humide. Frottez doucement les dépôts métalliques et ensuite rincez.

MICRO-ONDES

- ▶ Toute pièce de porcelaine peut se mettre au four à micro-ondes sauf celle décorée avec des motifs utilisant de l'or, du platine, du cuivre, de l'argent. Ils n'y résisteraient pas car Bernardaud utilise des métaux hautement titrés.

CONSEILS POUR LE LAVE-VAISSELLE

Vérifiez s'il y a des recommandations et/ou des changements par rapport aux réglages existants de votre lave-vaisselle. Certains décors peuvent être abîmés par l'utilisation répétée de détergents puissants.

- ▶ Respectez les doses de lessives prescrites.
- ▶ N'utilisez pas de tampons à récuser pour nettoyer les pièces comprenant des métaux précieux.
- ▶ Vérifiez la manière dont les assiettes et autres objets sont placés dans le lave-vaisselle. Evitez de le surcharger afin que les articles ne se frottent ou ne se touchent entre eux.
- ▶ Chargez les objets semblables ensemble. Assurez-vous que le support maintienne bien les objets malgré la pression de l'eau.
- ▶ Quand le cycle de séchage est terminé, laissez refroidir avant de décharger. La chaleur peut temporairement ramollir les métaux tels l'or ou le platine.
- ▶ Soyez précautionneux en empilant les bols et les tasses en évitant en particulier les chocs sur les anses.

BONNE UTILISATION PENDANT LE SERVICE

- ▶ Evitez tout choc thermique; ne passez pas la pièce du réfrigérateur au four ou à la salamandre et vice versa. Il est recommandé que la montée en température se fasse progressivement.
- ▶ Utilisez les pauses ou les formations pour rappeler à l'équipe les manipulations appropriées.
- ▶ Décomposez le cheminement d'une pièce porcelaine afin d'éviter les zones à risques.
- ▶ Rangez les objets semblables ensemble. Séparez la cutellerie, les pièces de service en métal, la verrerie, de la porcelaine.
- ▶ Assurez-vous qu'il y ait un espace suffisant dans la zone du lave-vaisselle pour pouvoir le décharger correctement.
- ▶ Enlevez les restes de nourriture avec une raclette en caoutchouc, une main gantée ou de l'eau pulvérisée. Ne raclez pas une assiette avec une autre assiette. Ne raclez pas une assiette avec des couverts. N'utilisez pas le bord de la table ou l'intérieur de la poubelle pour éliminer les déchets. Ne frottez pas/ n'entrechoquez pas les objets entre eux. Ne tapotez pas les assiettes sur le métal ou toute autre surface dure pour enlever le surplus de nourriture.
- ▶ Les assiettes de forme rectangulaire ou carrée nécessitent une manipulation adéquate en raison des angles.
- ▶ Ne faites pas « glisser » les assiettes les unes sur les autres après leur nettoyage au risque de créer des rayages.

Nous vous remercions de votre confiance. L'équipe de Bernardaud est à votre disposition pour toute demande particulière. N'hésitez pas à nous consulter ou visiter notre site internet utilisant le code qui vous est fourni.