

TRAMONTINA

TRAMONTINA

FAQUEIROS

TABLEWARE SET | JUEGO DE CUBIERTOS

INFORMAÇÕES DICAS E CUIDADOS



TRAMONTINA

OS TALHERES

Quem conhece já sabe: os talheres Tramontina são sempre a melhor escolha. As peças são fabricadas em aço inox de alta qualidade e possuem acabamento superior, perceptível ao primeiro toque. Além disso, o design diferenciado e a variedade de modelos, que vão do moderno ao clássico, fazem dos faqueiros Tramontina o complemento ideal para sua casa e para o seu dia a dia. Afinal, porque todo dia não pode ser especial?

AS NOVIDADES

A Tramontina inova mais uma vez montando composições de faqueiros que indicam o número de pessoas que contemplam, além do número de peças. A escolha do seu jogo de talheres de acordo com o serviço é uma forma de facilitar a sua vida e seu dia a dia. Além disso, as embalagens indicam claramente quais são as peças que fazem parte do jogo.

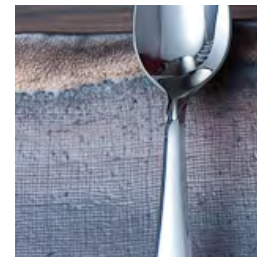
Nesse folheto, você encontra sugestões de como aproveitar melhor seu faqueiro, montando composições de mesa para diversos estilos e ocasiões, além de orientações sobre a melhor forma de cuidar dos seus talheres Tramontina. Abra sua casa, reúna as pessoas especiais e celebre a vida!

QUALIDADE



Os talheres Tramontina são fabricados em aço inox 18/10.

ACABAMENTO



Todas as peças possuem um acabamento impecável.

ERGONOMIA



O design das peças também se preocupa com a pega, a segurança e o conforto durante o uso.

DESIGN



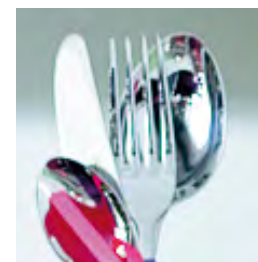
O design das peças é diferenciado, atual e único.

VARIEDADE



A linha oferece diversos modelos diferentes, que vão do moderno ao clássico.

DURABILIDADE



Os produtos são extremamente duráveis e resistentes.

CAFÉ DA MANHÃ

breakfast | desayuno



Nada como acordar e se deparar com uma mesa caprichada! Um bom café da manhã merece ser servido em uma bela composição, acompanhado de frutas, frios, pães e geléia. Você pode utilizar bules para o café e o leite, e pode servir os frios nas peças das Linha Ciclo Tramontina, que conservam os alimentos e são perfeitos para compor a mesa. Inicie a refeição com uma bela taça de frutas, que podem ser servidas em uma pequena cumbuca ou ramequim.



Nada como acordar e se deparar com uma mesa caprichada! Um bom café da manhã merece ser servido em uma bela composição, acompanhado de frutas, frios, pães e geléia. Você pode utilizar bules para o café e o leite, e pode servir os frios nas peças das Linha Ciclo Tramontina, que conservam os alimentos e são perfeitos para compor a mesa. Inicie a refeição com uma bela taça de frutas, que podem ser servidas em uma pequena cumbuca ou ramequim.

Nada como acordar e se deparar com uma mesa caprichada! Um bom café da manhã merece ser servido em uma bela composição, acompanhado de frutas, frios, pães e geléia. Você pode utilizar bules para o café e o leite, e pode servir os frios nas peças das Linha Ciclo Tramontina, que conservam os alimentos e são perfeitos para compor a mesa. Inicie a refeição com uma bela taça de frutas, que podem ser servidas em uma pequena cumbuca ou ramequim.



COMPOSIÇÃO FEMININA

composicao feminina | composicao feminina



Essa sugestão é perfeita para chá com as amigas, onde serão servidos doces e tortas, acompanhados de salgadinhos, petiscos e champagne.

Decore a mesa utilizando peças coloridas, com cores que combinem entre si. Tons de rosa são modernos, alegres e femininos. Você pode utilizar guardanapos de papel ou pano, mas escolha um modelo estampado, que dá um toque todo especial à composição.

Para valorizar os talheres, dê pequenos laços unindo as peças, e disponha-os de sobre o prato ou então empilhe alguns, para que as convidadas possam se servir livremente. Essa sugestão também pode ser usada para uma festinha infantil.



Essa sugestão é perfeita para chá com as amigas, onde serão servidos doces e tortas, acompanhados de salgadinhos, petiscos e champagne. Decore a mesa utilizando peças coloridas, com cores que combinem entre si. Tons de rosa são modernos, alegres e femininos. Você pode utilizar guardanapos de papel ou pano, mas escolha um modelo estampado, que dá um toque todo especial à composição. Para valorizar os talheres, dê pequenos laços unindo as peças, e disponha-os de sobre o prato ou então empilhe alguns, para que as convidadas possam se servir livremente. Essa sugestão também pode ser usada para uma festinha infantil.

Essa sugestão é perfeita para chá com as amigas, onde serão servidos doces e tortas, acompanhados de salgadinhos, petiscos e champagne. Decore a mesa utilizando peças coloridas, com cores que combinem entre si. Tons de rosa são modernos, alegres e femininos. Você pode utilizar guardanapos de papel ou pano, mas escolha um modelo estampado, que dá um toque todo especial à composição. Para valorizar os talheres, dê pequenos laços unindo as peças, e disponha-os de sobre o prato ou então empilhe alguns, para que as convidadas possam se servir livremente. Essa sugestão também pode ser usada para uma festinha infantil.





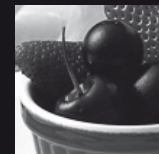
HORA DO BRUNCH

breakfast | desayuno



O brunch é uma combinação de café da manhã com almoço. Pode ser preparado em um domingo preguiçoso, onde não há pressa alguma. Assim, fica interessante montar uma mesa descontraída e alegre. Uma sugestão é dispor talheres enrolados em guardanapos coloridos atados por um laço. Você pode dispor todos eles sobre uma bandeja, para que cada convidado fique à vontade para se servir. A mesma regra serve para os copos e os pratos: seja despojado, mas capriche nos detalhes!

Você pode servir alimentos tradicionais do café da manhã, mas é interessante complementar com ovos mexidos, tortas doces e salgadas ou panquecas, já que a refeição costuma ser servida próxima ao horário do almoço.



O brunch é uma combinação de café da manhã com almoço. Pode ser preparado em um domingo preguiçoso, onde não há pressa alguma. Assim, fica interessante montar uma mesa descontraída e alegre. Uma sugestão é dispor talheres enrolados em guardanapos coloridos atados por um laço. Você pode dispor todos eles sobre uma bandeja, para que cada convidado fique à vontade para se servir. A mesma regra serve para os copos e os pratos: seja despojado, mas capriche nos detalhes! Você pode servir alimentos tradicionais do café da manhã, mas é interessante complementar com ovos mexidos, tortas doces e salgadas ou panquecas, já que a refeição costuma ser servida próxima ao horário do almoço.

O brunch é uma combinação de café da manhã com almoço. Pode ser preparado em um domingo preguiçoso, onde não há pressa alguma. Assim, fica interessante montar uma mesa descontraída e alegre. Uma sugestão é dispor talheres enrolados em guardanapos coloridos atados por um laço. Você pode dispor todos eles sobre uma bandeja, para que cada convidado fique à vontade para se servir. A mesma regra serve para os copos e os pratos: seja despojado, mas capriche nos detalhes! Você pode servir alimentos tradicionais do café da manhã, mas é interessante complementar com ovos mexidos, tortas doces e salgadas ou panquecas, já que a refeição costuma ser servida próxima ao horário do almoço.



RÚSTICO ALMOÇO

breakfast | desayuno

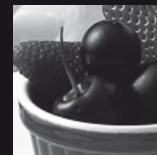


Montar uma mesa com materiais de origem natural, como palha, madeira e tecidos mais brutos, dá um ar rústico que combina superbem com um almoço aconchegante e descontraído.

Utilize jogos americanos com sousplat, fica moderno e valoriza a louça e os talheres. Utilizar guardanapos de pano dá um certo requinte à composição, e seus convidados vão se sentir valorizados.

Se você for servir uma entrada, coloque um prato menor sobre o prato principal, e utilize também o garfo e a faca de sobremesa. O clima é ideal para reuniões de família, e se a mesa estiver disposta ao ar livre, melhor ainda!

Sirva pratos leves ou aquelas receitas tradicionais da sua família. Para beber, vinho branco, espumante ou sucos naturais.



Montar uma mesa com materiais de origem natural, como palha, madeira e tecidos mais brutos, dá um ar rústico que combina superbem com um almoço aconchegante e descontraído. Utilize jogos americanos com sousplat, fica moderno e valoriza a louça e os talheres. Utilizar guardanapos de pano dá um certo requinte à composição, e seus convidados vão se sentir valorizados. Se você for servir uma entrada, coloque um prato menor sobre o prato principal, e utilize também o garfo e a faca de sobremesa. O clima é ideal para reuniões de família, e se a mesa estiver disposta ao ar livre, melhor ainda! Sirva pratos leves ou aquelas receitas tradicionais da sua família. Para beber, vinho branco, espumante ou sucos naturais.

Montar uma mesa com materiais de origem natural, como palha, madeira e tecidos mais brutos, dá um ar rústico que combina superbem com um almoço aconchegante e descontraído. Utilize jogos americanos com sousplat, fica moderno e valoriza a louça e os talheres. Utilizar guardanapos de pano dá um certo requinte à composição, e seus convidados vão se sentir valorizados. Se você for servir uma entrada, coloque um prato menor sobre o prato principal, e utilize também o garfo e a faca de sobremesa. O clima é ideal para reuniões de família, e se a mesa estiver disposta ao ar livre, melhor ainda! Sirva pratos leves ou aquelas receitas tradicionais da sua família. Para beber, vinho branco, espumante ou sucos naturais.

COMPOSIÇÃO BÁSICA

breakfast | desayuno



Você não precisa ter uma grande variedade de peças para compor uma bela mesa! Mesmo com as peças básicas utilizadas no dia a dia, é possível montar uma composição interessante, basta combinar as cores das peças, e arrumar a mesa com capricho. Uma bela mesa levanta o astral e valoriza qualquer prato.



Você não precisa ter uma grande variedade de peças para compor uma bela mesa! Mesmo com as peças básicas utilizadas no dia a dia, é possível montar uma bela composição, basta combinar as cores das peças, e arrumar a mesa com capricho. Uma bela mesa levanta o astral e valoriza qualquer prato.□

Você não precisa ter uma grande variedade de peças para compor uma bela mesa! Mesmo com as peças básicas utilizadas no dia a dia, é possível montar uma bela composição, basta combinar as cores das peças, e arrumar a mesa com capricho. Uma bela mesa levanta o astral e valoriza qualquer prato.□





ELEGANTE E FORMAL

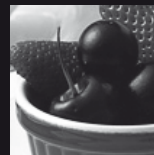
breakfast | desayuno



Aqui temos uma sugestão de como montar uma mesa formal e requintada. Utilize uma bonita toalha de mesa, e sobre ela disponha os sousplat. Os modelos de aço inox ficam muito elegantes, pois tem brilho e refletem as luzes do ambiente. Utilize dois pratos, um para a entrada e outro para o prato principal. Caso sirva o jantar à francesa, o garçom irá trazer o prato montado com o jantar, e irá retirar o prato vazio.

A posição dos talheres deve ser a seguinte: a faca fica do lado direito, sempre com o fio virado na direção do prato, acompanhado da colher de sopa. O garfo fica à esquerda, e a colher para sobremesa (ou o garfo para torta) deve ficar logo acima do prato. A colher deve ter o cabo virado para a direita, enquanto que o garfo deve estar virado para a esquerda.

Os copos também devem seguir uma ordem: primeiro o de vinho branco, depois o de vinho tinto e em seguida o de água. Se você quiser, pode misturar tipos de copo, desde que tenham um desenho harmônico. Essa é uma forma de atualizar a mesa posta.



Aqui temos uma sugestão de como montar uma mesa formal e requintada. Utilize uma bonita toalha de mesa, e sobre ela disponha os sousplat. Os modelos de aço inox ficam muito elegantes, pois tem brilho e refletem as luzes do ambiente. Utilize dois pratos, um para a entrada e outro para o prato principal. Caso sirva o jantar à francesa, o garçom irá trazer o prato montado com o jantar, e irá retirar o prato vazio. A posição dos talheres deve ser a seguinte: a faca fica do lado direito, sempre com o fio virado na direção do prato, acompanhado da colher de sopa. O garfo fica à esquerda, e a colher para sobremesa (ou o garfo para torta) deve ficar logo acima do prato. A colher deve ter o cabo virado para a direita, enquanto que o garfo deve estar virado para a esquerda. Os copos também devem seguir uma ordem: primeiro o de vinho branco, depois o de vinho tinto e em seguida o de água. Se você quiser, pode misturar tipos de copo, desde que tenham um desenho harmônico. Essa é uma forma de atualizar a mesa posta.

Aqui temos uma sugestão de como montar uma mesa formal e requintada. Utilize uma bonita toalha de mesa, e sobre ela disponha os sousplat. Os modelos de aço inox ficam muito elegantes, pois tem brilho e refletem as luzes do ambiente. Utilize dois pratos, um para a entrada e outro para o prato principal. Caso sirva o jantar à francesa, o garçom irá trazer o prato montado com o jantar, e irá retirar o prato vazio. A posição dos talheres deve ser a seguinte: a faca fica do lado direito, sempre com o fio virado na direção do prato, acompanhado da colher de sopa. O garfo fica à esquerda, e a colher para sobremesa

HAPPY HOUR

breakfast | desayuno



Receba seus amigos em casa para um happy hour. Você não precisa montar a mesa com lugares, basta dispor sobre uma bancada ou aparador uma bandeja com taças, ao lado de um bonito balde com muito gelo e bebidas. Utilize um porta guardanapos, e disponha pequenas travessas com petiscos variados. Os talheres podem estar empilhados sobre um prato ou guardanapo, assim seus amigos ficarão super à vontade.□



VReceba seus amigos em casa para um happy hour. Você não precisa montar a mesa com lugares, basta dispor sobre uma bancada ou aparador uma bandeja com taças, ao lado de um bonito balde com muito gelo e bebidas. Utilize um porta guardanapos, e disponha pequenas travessas com petiscos variados. Os talheres podem estar empilhados sobre um prato ou guardanapo, assim seus amigos ficarão super à vontade.

VReceba seus amigos em casa para um happy hour. Você não precisa montar a mesa com lugares, basta dispor sobre uma bancada ou aparador uma bandeja com taças, ao lado de um bonito balde com muito gelo e bebidas. Utilize um porta guardanapos, e disponha pequenas travessas com petiscos variados. Os talheres podem estar empilhados sobre um prato ou guardanapo, assim seus amigos ficarão super à vontade.



Zandonai 2012

TRAMONTINA

RECOMENDAÇÕES DE USO

- Use apenas sabão ou detergente e uma esponja macia. Outros tipos de produtos, como palha de aço, poderão riscar ou prejudicar o brilho das peças.
- Enxágue cada item a fim de remover totalmente os resíduos dos produtos de limpeza, que, por serem abrasivos, podem atacar o inox.
- Sempre que possível, use água quente, pois renova o brilho das peças.
- Após a lavagem, enxugue imediatamente as peças com um pano macio, caso contrário, as substâncias químicas presentes na água (como o cloro por exemplo) poderão causar manchas.
- Evite atrito entre as peças durante o processo de lavagem e no armazenamento, para mantê-las sem riscos.
- Evite o contato do produto com superfícies quentes, pois elas provocam a descoloração do material.
- Não guarde as peças em locais úmidos. A umidade também provoca manchas.
- Qualquer faca, independente da marca, para manter o fio de corte, é fabricada em aço com maior teor de carbono e, por isso, é menos resistente à corrosão. Assim, pedimos uma atenção especial para esse artigo, pois estará mais propenso aos problemas citados.

RECOMENDAÇÕES DE USO

- Use apenas sabão ou detergente e uma esponja macia. Outros tipos de produtos, como palha de aço, poderão riscar ou prejudicar o brilho das peças.
- Enxágue cada item a fim de remover totalmente os resíduos dos produtos de limpeza, que, por serem abrasivos, podem atacar o inox.
- Sempre que possível, use água quente, pois renova o brilho das peças.
- Após a lavagem, enxugue imediatamente as peças com um pano macio, caso contrário, as substâncias químicas presentes na água (como o cloro por exemplo) poderão causar manchas.
- Evite atrito entre as peças durante o processo de lavagem e no armazenamento, para mantê-las sem riscos.
- Evite o contato do produto com superfícies quentes, pois elas provocam a descoloração do material.
- Não guarde as peças em locais úmidos. A umidade também provoca manchas.
- Qualquer faca, independente da marca, para manter o fio de corte, é fabricada em aço com maior teor de carbono e, por isso, é menos resistente à corrosão. Assim, pedimos uma atenção especial para esse artigo, pois estará mais propenso aos problemas citados.

RECOMENDAÇÕES DE USO

- Use apenas sabão ou detergente e uma esponja macia. Outros tipos de produtos, como palha de aço, poderão riscar ou prejudicar o brilho das peças.
- Enxágue cada item a fim de remover totalmente os resíduos dos produtos de limpeza, que, por serem abrasivos, podem atacar o inox.
- Sempre que possível, use água quente, pois renova o brilho das peças.
- Após a lavagem, enxugue imediatamente as peças com um pano macio, caso contrário, as substâncias químicas presentes na água (como o cloro por exemplo) poderão causar manchas.
- Evite atrito entre as peças durante o processo de lavagem e no armazenamento, para mantê-las sem riscos.
- Evite o contato do produto com superfícies quentes, pois elas provocam a descoloração do material.
- Não guarde as peças em locais úmidos. A umidade também provoca manchas.
- Qualquer faca, independente da marca, para manter o fio de corte, é fabricada em aço com maior teor de carbono e, por isso, é menos resistente à corrosão. Assim, pedimos uma atenção especial para esse artigo, pois estará mais propenso aos problemas citados.



OPÇÕES

Abaixo estão as opções de talheres que fazem parte da linha. Caso queira saber mais, acesse nosso site:

www.tramontina.com

SATRI

SATRI

SATRI

SATRI

SATRI

SATRI

