MALAYA

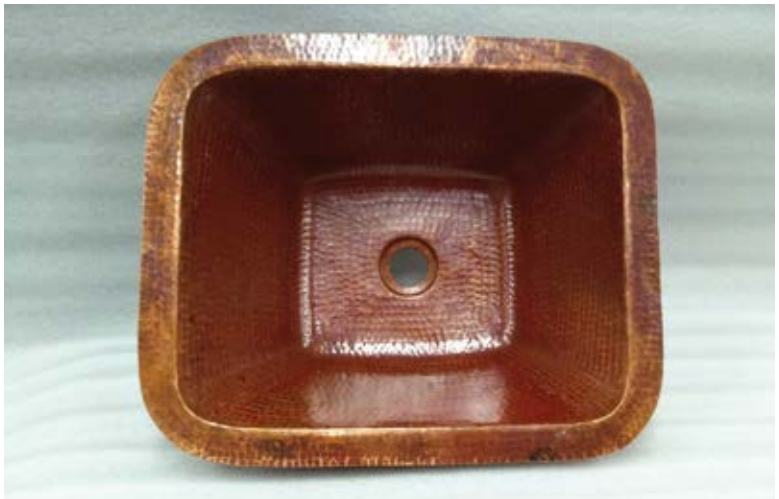
ARTESANÍAS

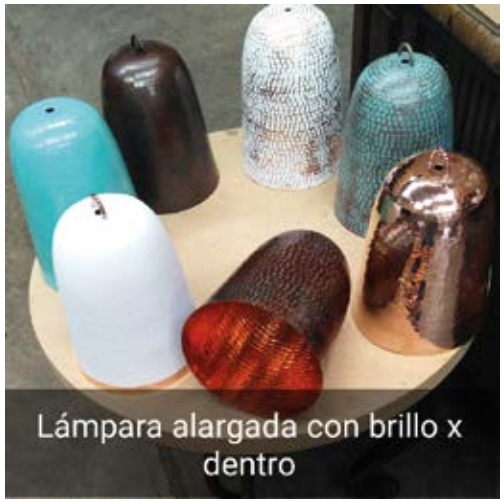
Catálogo de productos

DISEÑAMOS IDEAS

Desarrollamos piezas de cobre exclusivas y a la medida, hechas a mano por nuestros artesanos michoacanos.

Contamos con 4 líneas de productos:
Utilitaria, ornamental, joyería e interiorismo.





Lámpara alargada con brillo x dentro

Lámpara media naranja chocolate x fuera brillo x dentro

Lámpara Cónica
40 cns diámetro x 30 alto

Lámparas alargadas
18 diámetro x 25 alto brillante x dentro

Lámpara lisa martillada
14.5 cms diámetro x 16 alto

Lámpara con copete
46 cms diámetro x 20 alto x 31 con copete.

Lámparas Jumbo

Lámpara media naranja 20 diámetro x 11 alto

Lámpara media naranja
35 cms diámetro x 12 as lto

Lámpara perlas.
40 cms diámetro x 35 alto

Lámpara sombrero
40 cms diámetro x 24 alto.

Lámpara tipo trompeta
29 alto x 21 diámetro

Lámparas media naranja.

Lámparas alargadas
18 diámetro x 25 alto

Vanity chico 28" largo x 45 cms ancho lado x 53 ancho hasta panza x 35" alto.

Vanity mediano
36" largo 24" ancho x 35" alto.

Vanity grande
52" largo x 45 cms ancho lado x 53 ancho hasta panza x 35"alto.

Mesa de centro
49" largo x 24 ancho x 19" alto

Ropero
47" largo x 20" ancho x 1.90 mts alto.

Cajonera 9 cajones
86" largo x 20" ancho x 32" alto

MALAYA
ARTESANÍAS

PROPIEDADES Y BENEFICIOS

UTENSILIOS DE COBRE

- El cobre tiene una conductividad térmica mayor que otros metales utilizados habitualmente en la cocina.
- Evita que la comida se pegue en la superficie .
- El calor se distribuye uniformemente.
- El calor se mantiene por más tiempo, logrando una cocción uniforme y un considerable ahorro de energía.
- No es necesario precalentar los utensilios antes de cocinar los alimentos, bastará con usar una temperatura media para que todas las preparaciones queden a la perfección.
- El cobre hace que durante la cocción las verduras conserven sus colores, evitando su ennegrecimiento.
- Este metal posee propiedades antibacteriales lo cual ayuda a que las preparaciones sean más higiénicas.
- Los utensilios de cobre son ideales para preparar caramelos y dulces típicos; las mermeladas preparadas en estos utensilios quedarán con un color brillante y un sabor intenso.

RECUBRIMIENTOS PARA UTENSILIOS DE COCINA

Especificaciones para evitar la oxidación del cobre al preparar y servir alimentos:

RECUBRIMIENTO INTERIOR DE PLATA

- Es necesario en caso de servir alimentos previamente preparados, aplica para todos los utensilios.

RECUBRIMIENTO INTERIOR DE PLATA Y ESTAÑO

- En caso de utilizar los utensilios de cobre para cocinar, dejar reposar los alimentos y posteriormente recalentarlos.

¿CUÁNDO NO ES NECESARIO UN RECUBRIMIENTO?

- Únicamente cuando se usan los utensilios para cocinar y servir los alimentos inmediatamente al término de su cocción y que no reposarán sobre la superficie de cobre durante horas.

BENEFICIOS PARA LA SALUD DEL AGUA REPOSADA EN VASOS DE COBRE

El agua que se deja reposar en un vaso de cobre durante la noche, para beberla al día siguiente, tiene una multitud de beneficios para la salud, ya que libera cantidades minúsculas de cobre en el agua que son necesarias en el cuerpo y que cubren la ingesta que no se obtiene mediante la dieta diaria, algunos de estos beneficios para la salud son:

1. Ayuda a mejorar el funcionamiento del sistema digestivo
2. Crea un balance energético
3. Ayuda a bajar de peso
4. Facilita la recuperación de las heridas
5. Actúa como un anti-aging natural y frena el proceso de envejecimiento
6. Mantiene la salud cardiovascular
7. Previene el cáncer
8. Es un agente antiinfeccioso esencial que mata las bacterias, virus y microbios del agua
9. Estimula al cerebro
10. Regula el funcionamiento de la tiroides
12. Produce melanina en el cuerpo y mejora la calidad de la piel
13. Trata y combate la anemia
14. Ayuda a calmar los nervios
15. Favorece la creación de anticuerpos.
16. Forma parte de la creación de glóbulos rojos y del mantenimiento de los vasos sanguíneos

BENEFICIOS PARA LA SALUD DEL AGUA REPOSADA EN VASOS DE COBRE

17. Tiene efecto antiinflamatorio sobretodo en casos de patologías del aparato óseo y articular como la artritis, ya que interviene en la formación del colágeno, es muy útil en los casos de no poder consumir antiinflamatorios, en la medicina alópata.

18. Importante en el metabolismo del hierro (tanto en absorción como en su integración en la hemoglobina), así que está indicado en casos de anemia usando el cobre en conjunto con el hierro.

19. Interviene en la formación de la melanina.

PULSERAS DE COBRE

20. Usar pulseras de cobre contribuye a aliviar los dolores de reumatismo o artritis; también si se coloca sobre la glándula timo en el esternón ayuda el sistema inmune y fortalece las energías del organismo.

LIMPIEZA DEL COBRE Y PROLONGACIÓN DEL BRILLO

Cobre tradicional brillante

- Utilice un producto especializado para la limpieza de metales finos (Brasso líquido).
- Agregue un poco del producto limpiador sobre un paño de microfibra limpio y seco, frote suavemente durante unos minutos con movimientos circulares, hasta rescatar el brillo original.
- Evite usar el producto limpiador sobre los acabados en cobre natural opaco, verde, chocolate, pintado a mano con acabados en plata y oro, debido a que este producto es muy abrasivo y puede maltratar el acabado.

Cobre pintado a mano.

- Mantega el brillo, limpiando y frotando la superficie únicamente con un paño de microfibra limpio y seco.

Joyería

- Frote la pieza con un paño de microfibra seco hasta recuperar el brillo original.

Utensilios de cocina

- Para usar los utensilios por primera vez, se deben hervir con sal de grano y agua durante 15 minutos, eso ayudará a curar la pieza.
- El cobre de los utensilios de cocina se encuentra en su estado natural, es decir, no llevan ningún recubrimiento, por lo que su limpieza debe realizarse aplicando agua y detergente en polvo o utilizar sal fina y jugo de limón frotando hasta recobrar su brillo original, al final sólo enjuague y seque.
- Para las piezas con recubrimiento interior de plata, debe aplicar bicarbonato con un paño de microfibra limpio y seco, frote suavemente hasta recuperar el brillo.
- Evite cocinar en utensilios de cobre oxidados, el óxido se percibe como una capa de color verdosa sobre la superficie, por lo que debe limpiar las manchas previamente con detergente en polvo y agua.

ÍNDICE

Líneas de productos
Utilitaria....4
Ornamental....6
Joyería....10
Interiorismo....17
Catrinas....24
Milagritos....27

Propiedades y beneficios del cobre....29
Recubrimientos para utensilios de cocina....30
Beneficios para la salud del agua reposada
en vasos de cobre....31
Limpieza del cobre y prolongación del brillo....33

MALAYA
ARTESANÍAS

Visítanos
Avenida Río Mayo N°136,
Local. 4, Col. Vista Hermosa
Cuernavaca, Morelos.

Contáctanos
+52 1 (777) 3 16 02 91
www.malayaartesanias.mx