



MALAYA
ARTESANÍAS

*“Manos que transforman
el cobre en arte,
orgullo y tradición”.*

BENEFICIOS DEL COBRE

- El cobre es un **conductor de calor y teflón natural**, por lo tanto los utensilios de cocina se calentarán fácil y rápidamente guardando la temperatura, esto ayudará al ahorro de combustible y **evitará que se peguen los alimentos** a la superficie.
- El cobre es un oligoelemento esencial y vital para la salud humana, ya que desempeña y colabora en múltiples funciones del organismo con propiedades **Antimicrobianas, antioxidantes, anticancerígenas, antiinflamatorias y desintoxicantes**.
- El almacenamiento de agua en un recipiente de cobre por 8 horas, preferentemente durante la noche, crea un **proceso de purificación natural** en donde cantidades muy pequeñas de cobre se disuelven en el agua, siendo capaz de eliminar microorganismos como hongos, algas y bacterias presentes en el agua .



¿CÓMO PROLONGAR *el brillo del cobre?*



El cobre es un metal que en su estado natural y por sus características propias genera oxidación al establecer contacto con el medio ambiente y el ser humano, situación que origina que los productos con el tiempo puedan perder su brillo original, sin embargo, es posible recuperar y conservar el brillo.



COBRE BRILLANTE *tradicional* SIN PROTECCIÓN

- Para aprovechar las propiedades y beneficios del cobre en algunos de sus productos, el cobre debe permanecer en su estado natural, es decir, sin protección, por lo tanto sufrirá **el proceso natural de oxidación**.
- Para recuperar el brillo elabore una **mezcla de limón y sal** y aplíquela uniformemente, posteriormente enjuague con agua y seque perfectamente.



UTENSILIOS *de cocina*

- Para usar los utensilios de cocina por primera vez, deben hervirse 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.



UTENSILIOS *de cocina*

- Para las piezas de cobre con **recubrimiento interior de plata**, debe aplicar **bicarbonato** con un paño de microfibra limpio y seco frotando 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.



COBRE *pintada*

EN ORO Y PLATA CON PROTECCIÓN

- Las piezas de cobre con acabado pintado a mano con oro o plata tienen un recubrimiento externo para su protección, por lo que no pierden su brillo original.
- Los acabados en **cobre natural opaco, verde y chocolate** no pierden su estado original.



Joyería

- Las piezas de joyería pintadas a mano en oro y plata, tienen una protección y no pierden su brillo original, únicamente deben limpiarse con **una microfibra seca**.
- En cambio las piezas de joyería de cobre en su estado natural sí pierden el brillo por el proceso de oxidación natural, sin embargo, **el brillo puede recuperarse** limpiándolas con una mezcla de **limón y sal**, posteriormente lave con agua y seque.





Contáctanos

+52 1 (777) 3 16 02 91

ventas@malayaartesantias.mx

www.malayaartesantias.mx

Visítanos

Avenida Río Mayo N°136, Local.

4, Col. Vista Hermosa

Cuernavaca, Morelos.

C.P. 62290

