

Инструкция по использованию посуды из доломита

Доломит – это природный материал, который содержит в себе две главные составляющие: соединения магния и кальция. Из него производят:

- посуду для подачи блюд и напитков (тарелки, блюда, кружки);
- аксессуары для сервировки и хранения (салфетницы, наборы для специй, банки);

Преимущества посуды из доломита:

- Посуда из доломита отличается легкостью. На доломит легко наносится глазурь.
- Чаще всего это посуда с ярким и красивым дизайном.
- Низкая цена.

Советы по использованию посуды из доломита:

- Прежде всего, важно соблюдать аккуратность при обращении с доломитовыми предметами. Не забывайте об их хрупкости.
- Мыть изделия можно только вручную, с использованием мягкой губки и неабразивных чистящих средств.
- Не наливайте в кружки из доломита кипяток. Иначе в материале могут появиться микротрещины.
- Если вы заметили сколы, трещины или другие повреждения, посуду следует выбросить. Использовать ее нельзя.