

## 

## Entretenir une porcelaine décorée à la main



Vous avez reçu des assiettes en porcelaine de Limoges décorée à la main et vous vous demandez comment les nettoyer sans abîmer ce décor qui vous plaît tant... Rassurez-vous, ce n'est pas très compliqué! Dites-vous bien tout d'abord que ce décor a été cuit dans un four spécialisé à une température de plus de 800°... autant dire que le décor est bien fixé! Au cours de cette cuisson les couleurs se sont coulées sous la couverture brillante de votre porcelaine et durant le refroidissement elles ont été comme « emprisonnées » dans cet émail. Le décor est ainsi réputé résister au four, au micro-ondes et au lave-vaisselle.

Maintenant, les mêmes précautions s'imposent que pour un service de verres ou un pull en cachemire auquel vous tenez. Utilisez donc des détergents doux et un programme pas trop chaud.

Et si vraiment vous y tenez (et que vous n'avez pas peur de les casser en les manipulant ;-), lavez vos porcelaines à la main!

## Quelques exceptions tout de même...

Les détails à l'or fin sont plus fragiles car ils cuisent beaucoup moins fort

Les éléments en relief ou les textures spécifiques (biscuit, surfaces texturées...) risquent de s'abîmer ou de mal se laver : ils sont de ce fait généralement réservés aux pièces de décor et non alimentaires.

Evitez un contact prolongé avec de la vinaigrette ou des aliments acides qui pourraient finir par endommager la couverture brillante de la porcelaine.



Enfin, pour finir, si une assiette est cassée et que vous tenez à la remplacer, deux solutions s'offrent à vous :

- Soit vous faites refaire la pièce cassée (c'est l'avantage de la porcelaine décorée à la main)
- Soit vous la confiez à un restaurateur en céramiques. Contactez-moi je saurai vous donner des adresses fiables.