

Pulire e Lucidare il Rame

Il rame è uno dei primi metalli scoperti e utilizzati dall'uomo e ancora oggi ha varie applicazioni tra le quali le più significative riguardano pentole e stoviglie per la cucina e, nell'ambito dei mercati dell'oggettistica artistica, grazie alla sua malleabilità, il rame ben si presta ad essere inciso, martellato o sbalzato.

Il problema del rame, soprattutto se non viene usato con frequenza è la sua pulizia e lucidatura. Tenete conto che nel caso delle pentole in rame usate per cucinare la pulizia deve essere particolarmente accurata per evitare la formazione del verderame, quella patina verdastra che, non solo è antiestetica ma è velenosissima.

Per eliminare il verderame può essere sufficiente della comune saponata addizionata con un po' di ammoniaca; se così non fosse occorrerà procedere mescolando del detersivo in polvere con un po' di acido ossalico, per poi strofinare con energia.

Per quanto riguarda la pulitura degli oggetti in rame, è sufficiente lavarli in acqua e sapone, sciacquarli con cura e asciugarli. Il primo lavaggio, che deve precedere il primo utilizzo, deve essere eseguito con acqua calda, lasciando a bagno il rame fino a che l'acqua non si sarà raffreddata. In questo modo sarà facile rimuovere la pellicola protettiva di cui sono dotati i prodotti in rame alla loro vendita.

Per lucidare il rame esistono in commercio prodotti già pronti all'uso che offrono risultati eccellenti. Se però preferite i rimedi naturali tramandati dalle nonne, mescolate sale, aceto e farina in parti uguali, strofinate questo composto fino a che la patina che offusca il rame sia scomparsa, quindi lavate con acqua saponata caldissima, sciacquate e asciugate. Un'altra miscela efficace è costituita da un po' di bianco di Spagna o di tripli, mescolato con olio d'oliva fino ad ottenere un composto denso ma non troppo duro.

Pulire e Lucidare il Rame

In tutti i casi, anche se si procede alla lucidatura con prodotti industriali, è sempre consigliabile, al termine dell'intervento, lavare gli oggetti in rame con acqua saponata, sciacquandoli e asciugandoli con cura. Se non si adotta questa accortezza il lucido verrà perso molto più velocemente.

Per eliminare le macchie provocate dalla corrosione si possono usare, oltre ai prodotti industriali normalmente in commercio, alcuni composti casalinghi come aceto caldo e sale, o succo di limone e sale oppure siero di latte. In tutti i casi il composto deve essere strofinato sul rame per poi essere lavato, sciacquato e asciugato immediatamente. Nel caso di bruciature sul fondo di una pentola in rame potete tranquillamente utilizzare una polvere abrasiva a grana fine.