

I materiali più usati per il vasellame

Il termine “ceramiche” comprende tutti quei materiali derivati da una pasta di **argilla** e **caolino** modellata e sottoposta a conveniente cottura. Le porcellane sono un tipo particolare di ceramiche che vengono cotte ad altissime temperature, fino a raggiungere la **vetrificazione** dell’impasto che dona una notevole durezza all’oggetto.

Nei reparti caffetteria, sala e cucina molte attrezzature destinate al servizio al tavolo o ai piani, quali zuccheriere, saliere, cloche, caffettiere, zuppiere, vassoi di portata ecc., sono in acciaio inox o alpacca argentata, una lega metallica a base di rame, nichel e zinco. Tali materiali, più resistenti e robusti, consentono una durata prolungata di questo tipo di vasellame.

Anche il cristallo, il vetro e il materiale plastico (tipo plexiglass) trovano impiego nella fabbricazione di attrezzature di sala come le ravieri, le campane per espositori, le insalatiere, le coppe ecc.