



zanjan Copper Industries Export Consortium Company

کنسرسیوم صادراتی صنایع مس زنجان



الحمد لله

عنوان: معرفی کنسرسیوم صادراتی صنایع مس زنجان

نویسنده: روح الله محبی

طراح گرافیک: وحید شاکری

عکاس: ناصر محمدی

چاپ: نگارستان هنر

تیراژ: ۱۰۰۰ نسخه

ویرایش اول: آبان ۱۴۰۴

فهرست مطالب

۱	معرفی کنسرسیوم
۲	تاریخچه زنجان
۳	تاریخچه تولید ظروف مسی در زنجان
۴	روش تولید محصولات مسی
۵	روش تولید محصولات مسی
۶	قلم زنی روی مس
۷	نقره کوبی روی مس
۸	فیروزه کوبی روی مس
۹	تابلوه‌های مسی
۱۰	کروم کاری
۱۱	خاتم کاری
۱۲	مینیاتوری
۱۳	میناکاری
۱۴	مس پرداز
۱۵	نانوکاری
۱۶	مزایای روانشناختی استفاده از ظروف مسی
۱۷	مزایای اقتصادی خرید ظروف مسی
۱۸	پخت، نگهداری و خوردن غذا در ظروف مسی
۱۹	نگهداری و نوشیدن در ظروف مسی
۲۰	نمونه کاتالوگ

معرفی کنسرسیوم

کنسرسیوم صادراتی صنایع مس زنجان با هدف تولید و فروش خارجی محصولات مصرفی و دکوری صنایع دستی مسی مورخ ۱۴۰۳/۰۶/۰۶ با مشارکت ۲۰ واحد تولیدی بزرگ تاسیس شده است. این کنسرسیوم با بیش از ۱۰۰۰ نوع محصول، تولید ۳۰۰ تن محصول در ماه در قالب های تولیدی مس چکشی، نقره کوب، الماس تراش، فیروزه کوب، میناکاری، مس پرداز، خاتم کاری، کروم کاری، تابلو مسی، مینیا توری و قلم زنی آماده تامین بازارهای بزرگ جهانی می باشد.

محصولات تولیدی صنایع دستی مسی این کنسرسیوم به صورت مصرفی، دکوری، اندازه واقعی، میناتوری، تلفیقی با چوب، سنگ، شیشه، برنج، نقره و ... قابل ارائه بوه و مناسب هر گونه مصرف شخصی، هدیه خصوصی و عمومی می باشد.



تاریخچه زنجان

استان زنجان

یکی از استان‌های شمال غرب ایران، استان زنجان است. این شهر که به گفته تاریخ نگاران بدست اردشیر بابکان ساخته شده است، دارای جاذبه‌های گردشگری تاریخی و طبیعی بسیاری است. این استان یکی از مناطق آذری نشین ایران است. از نظر نژادشناسی و قوم‌شناسی در استان زنجان سه قوم معرفی و شناسایی شده است. آریایی، ترک و اقوام گرجی که در دوران صفویه به ایران مهاجرت کردند. مرکز این استان غربی ایران شهر زنجان است. نام قدیمی این شهر و استان زنگان و یا زندیگان بوده است. این نام را براساس گرایش مذهبی مردم این سرزمین بر روی آن گذاشته‌اند. مردمانی که پیرو کتاب زند، یکی از کتاب‌های مقدس زرتشتیان است. معنای نام زنگان است.



تاریخچه تولید ظروف مسی در زنجان

تاریخچه تولید ظروف مسی در زنجان به هزاران سال پیش باز می‌گردد. شواهد باستان‌شناسی نشان می‌دهد که این هنر از دوران ساسانیان در این منطقه رواج داشته و در دوره سلجوقیان به اوج خود رسیده است. صنعتگران زنجانی با مهارت خاص خود، ظروف مسی با نقوش حیوانات اساطیری برای اقوام ترک‌زبان می‌ساختند.

دوران ساسانیان: شواهد باستان‌شناسی و آثار هنری به جا مانده از آن دوران، نشان‌دهنده مهارت بالای مسگران زنجانی در حکاکی، چکش‌کاری و فرم‌دهی به مس است.

دوره سلجوقیان: این دوره به عنوان یکی از مهمترین دوره‌های پیشرفت صنعت مسگری در زنجان شناخته می‌شود. ساخت ظروف مسی با نقوش اساطیری برای اقوام سلجوقی، از جمله ویژگی‌های این دوره است.

دوران معاصر: با وجود ورود ظروف پلاستیکی و رویی، هنر مسگری زنجان دوباره احیا شده و با استفاده از تکنیک‌های جدیدی مانند حکاکی و قلم‌زنی، ظروف مسی با طرح‌های متنوع تولید می‌شوند. اهمیت صنعت مسگری در زنجان:

قدمت طولانی: این هنر، سابقه‌ای دیرینه در زنجان دارد و به عنوان یکی از صنایع دستی اصیل این منطقه شناخته می‌شود.

تنوع محصولات: امروزه ظروف مسی در اشکال و مدل‌های مختلف از جمله هفت‌سین، سینی، دیس و غیره تولید می‌شوند.



روش تولید محصولات مسی

۱- چکشی

تولید مس چکشی فرآیندی است که طی آن با استفاده از چکش، ورق‌های مس به شکل‌ها و طرح‌های مختلف در می‌آیند. این فرآیند عمدتاً برای ساخت ظروف مسی مانند پارچ، سینی، مجمع و غیره استفاده می‌شود. ضربات چکش باعث ایجاد بافت و طرح‌های منحصر به فردی بر روی سطح مس شده و همچنین به توزیع یکنواخت حرارت در ظروف مسی در هنگام پخت و پز کمک می‌کند.

مراحل تولید مس چکشی:

آماده‌سازی ورق مس: در ابتدا، مس خالص به صورت ورق‌های نازک درآمده و آماده چکش‌کاری می‌شود.

چکش‌کاری: استادکار با استفاده از چکش‌های مخصوص، ضربات متناوبی را بر روی ورق مس وارد می‌کند تا به شکل دلخواه درآید.

این فرآیند نیاز به دقت و مهارت بالایی دارد.

ایجاد طرح و نقش: در حین چکش‌کاری،

استادکار می‌تواند با ایجاد ضربات دقیق،

طرح‌ها و نقش‌های زیبایی را بر روی سطح

مس ایجاد کند.

قلع اندود کردن: برای جلوگیری از

اکسید شدن مس و همچنین افزایش زیبایی

ظروف، گاهی اوقات از قلع برای پوشش سطح

داخلی ظروف استفاده می‌شود.



روش تولید محصولات مسی

۲ - خُمکاری

تولید ظروف مسی با خُمکاری، فرایندی است که در آن با استفاده از دستگاهها و قالبهای فولادی، ورقهای مسی را به شکلهای قوسدار و خمیده در می آورند تا شکل نهایی ظرف مسی ایجاد شود. این روش به ویژه در تولید ظروف یکپارچه و بدون درز کاربرد دارد و به جای جوشکاری و برش ورقها، از یک ورق یک تکه برای ساخت بدنه ظرف استفاده می شود.

مراحل تولید ظروف مسی با خُمکاری:

آماده سازی ورق مسی: ورق مسی در ابعاد مناسب برش داده می شود.

خُمکاری: ورق مسی روی قالبهای فولادی قرار گرفته و با استفاده از دستگاه خُمکاری، به شکل مورد نظر در می آید.

شستشو: پس از خُمکاری، ظرف مسی با اسید شسته می شود تا ناخالصیها و آلودگیهای احتمالی از بین بروند.

حرارت دادن: ظرف مسی مجدداً روی حرارت قرار می گیرد و پودر لحیم به آن اضافه می شود تا از تغییر رنگ و کدر شدن آن جلوگیری شود.

قلع اندود کردن: داخل ظرف با لایه ای از قلع پوشانده می شود تا برای استفاده بهداشتی آماده شود.

پرداخت و پولیش: در نهایت، سطح ظرف با دستگاه پرداخت و گیلانس میقل داده می شود تا براق و میقلی شود.



قلم زنی روی مس

قلم زنی روی مس فرآیندی است که در آن نقوش و طرح‌های مختلف با استفاده از قلم و چکش بر روی سطح فلز مس ایجاد می‌شوند. این هنر سنتی و دستی، یکی از رشته‌های هنرهای مناعی است که در آن با ضربه‌های چکش بر روی قلم، نقوش برجسته یا فرورفته بر روی مس ایجاد می‌کنند. این هنر به عنوان یکی از صنایع دستی مهم و نمادین زنجان شناخته می‌شود و سابقه‌ای حدود ۹۰۰ ساله دارد.



مراحل قلم زنی روی مس:

- ۱- طراحی ۲- انتقال طرح ۳- قیر کاری
- ۴- قلم زنی ۵- جدا سازی قیر ۶- پرداخت کاری

انواع قلم زنی روی مس:

- ۱- قلم زنی برجسته ۲- قلم زنی فرورفته
- ۳- قلم زنی ریزه کاری ۴- قلم زنی نیم برجسته

ابزارهای قلم زنی:

- ۱- قلم‌ها ۲- چکش ۳- قیر
- ۴- گیره و انبر ۵- سوهان و برس سیمی



نقره کوبی روی مس

این هنر به سه صورت انجام می‌شود:

حکاکی: در این روش، طرح‌ها با استفاده از ابزار حکاکی بر روی سطح مسی ایجاد می‌شوند. سپس، نقره به صورت ورقه‌ای بر روی این حکاکی‌ها قرار می‌گیرد و با چکش‌کاری یا روش‌های دیگر به شکل مورد نظر در می‌آید.

قلم‌زنی: در این روش، نقره با استفاده از قلم‌های مخصوص به صورت نقش و نگار بر روی سطح مسی کوبیده می‌شود.

آبکاری : در این روش محصول در فرایندهای خاصی در حوض آب نقره قرار گرفته و بعد از عملیات الکتریکی نقره جذب سطوح مد نظر ظرف مسی شده و برای ادامه انجام مراحل از آب نقره خارج می‌شود.

شهر زنجان به خاطر هنر نقره‌کوبی مس شهرت دارد و کارگاه‌های متعددی در این شهر به تولید این ظروف مشغول هستند.

کاربرد:

ظروف مسی نقره‌کوب به عنوان ظروف دکوری، ظروف پذیرایی و حتی به عنوان اشیای زینتی استفاده می‌شوند. این ظروف به دلیل زیبایی و ارزش هنری که دارند، بسیار مورد توجه قرار می‌گیرند.



الماس تراش

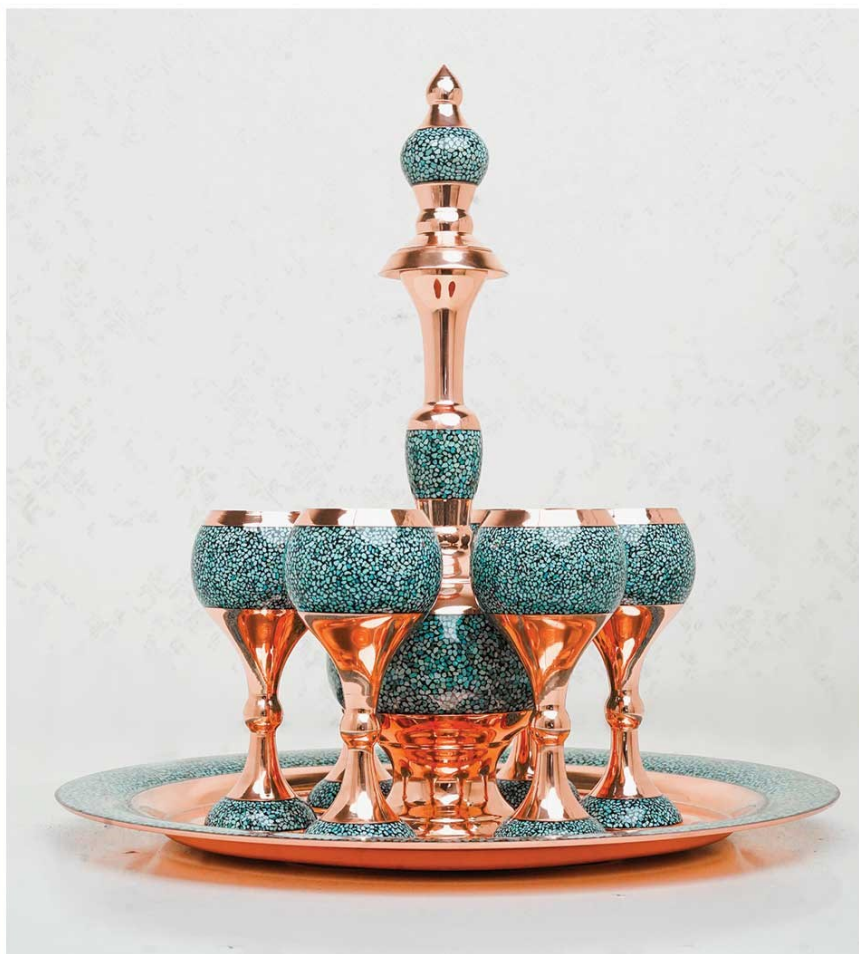
در این هنر، توسط الماس‌های تراش‌خورده، شکل‌ها و طرح‌های مختلفی را بر روی ظروف، ایجاد می‌کنند. از زمان‌های کهن، در نگاه مردمان، محصولات صنایع دستی، جذابیت و ارزش فراوانی داشته است. از ویژگی‌های این ظروف می‌توان به سائز و اندازه‌های متنوع، دوام بسیار بالا، تنوع در رنگ و... اشاره کرد. ظروف مختلفی در طی چندین مرحلهی خم‌کاری، ایجاد رنگ کوره‌ای و طراحی دلخواه روی ظرف، حکاکی، میقل زنی، پاشیدن رنگ و ایجاد لایه‌ی پلی‌استر، تولید می‌شوند. این هنر، زیر مجموعه و جزو گروه قلمزنی است. رنگ‌زنی روی ظروف مسی، حس آرامش رنگ‌هایی همچون سورمه‌ای و فیروزه‌ای در این رنگه با اینکه رنگ‌بندی در طراحی ظروف بسیار میناکاری و مس و پرداز است، هر کدام از این هنرها، بسیار متفاوت می‌باشد.



فیروزه کوبی روی مس

فیروزه‌کوبی روی مس هنر چسباندن قطعات کوچک سنگ فیروزه به ظروف، جواهرات، و اشیاء تزئینی مسی است. این هنر از ترکیب هنر مسگری و فیروزه‌کوبی شکل گرفته است.

در این فرایند، سنگ‌های فیروزه غیرقابل استفاده، پس از فراوری و جلا دادن، با چسب مخصوص روی اشیاء مسی چسبانده می‌شوند و در نهایت، آثار هنری زیبایی خلق می‌شود.



مراحل فیروزه‌کوبی روی مس:

۱ - آماده‌سازی مس

۲ - آماده‌سازی سنگ فیروزه

۳ - چسباندن فیروزه‌ها

۴ - پرداخت و جلا

کاربردهای فیروزه‌کوبی:

۱ - ظروف و اشیاء تزئینی

۲ - جواهرات

مزایای فیروزه‌کوبی: ۱ - زیبایی و جذابیت

۲ - اصالت و قدمت ۳ - ارزش افزوده



تابلوهای مسی



تابلوهای مسی به آثار هنری‌ای گفته می‌شود که از فلز مس ساخته شده‌اند و با استفاده از تکنیک‌های مختلفی مانند قلم زنی، معرق‌کاری، یا برجسته‌کاری، طرح‌ها و نقش‌های زیبایی بر روی آن‌ها ایجاد می‌شود. این تابلوها می‌توانند به عنوان قطعات دکوراتیو، هدایای نفیس، یا آثار هنری ارزشمند در نظر گرفته شوند.

انواع تابلوهای مسی:

۱- تابلوهای قلم زنی مسی: در این نوع تابلوها، طرح‌ها و نقش‌ها با استفاده از ابزارهای مخصوص بر روی سطح مسی حک می‌شوند و به صورت برجسته یا فرورفته ایجاد می‌گردند.

۲- تابلوهای معرق مسی: در این هنر، قطعات کوچک مسی با طرح‌های مختلف برش داده شده و سپس بر روی یک زمینه چوبی یا فلزی دیگر چسبانده می‌شوند و یک طرح کامل را ایجاد می‌کنند.

۳- تابلوهای برجسته مسی: در این نوع تابلوها، طرح‌ها با استفاده از فشار و حرارت به صورت برجسته بر روی سطح مسی ایجاد می‌شوند.

۴- تابلوهای نقاشی و طراحی روی مس: در این تابلوها، نقاشی‌ها و طرح‌های هنری با استفاده از رنگ‌ها و مواد مختلف بر روی سطح مسی ایجاد می‌شوند.

۵- تابلوهای تلفیقی مسی: این تابلوها ممکن است ترکیبی از چند تکنیک مختلف مانند قلم زنی و معرق‌کاری باشند.





کروم کاری ظروف مسی

کروم کاری ظروف مسی به فرآیندی گفته می‌شود که طی آن یک لایه نازک از فلز کروم بر روی ظروف مسی قرار می‌گیرد. این کار به منظور افزایش زیبایی، مقاومت در برابر خوردگی و زنگ زدگی، و افزایش طول عمر ظروف مسی انجام می‌شود.

دلایل کروم کاری ظروف مسی:

زیبایی و جلای ظاهری: کروم به ظروف مسی ظاهری براق و نقره‌ای می‌بخشد که از نظر زیبایی شناسی جذاب است.

مقاومت در برابر خوردگی و زنگ زدگی: مس به طور طبیعی مستعد اکسیداسیون و ایجاد زنگار است. کروم از این فرآیند جلوگیری می‌کند و باعث افزایش طول عمر ظرف می‌شود.

افزایش دوام و طول عمر: لایه کروم به عنوان یک محافظ، مقاومت ظروف مسی را در برابر خراشیدگی و سایش افزایش می‌دهد.

جلوگیری از واکنش با مواد غذایی: کروم مانع از واکنش مس با برخی مواد غذایی می‌شود و ایمنی استفاده از ظروف مسی را افزایش می‌دهد.

افزایش هدایت حرارتی: کروم می‌تواند به توزیع یکنواخت‌تر حرارت در ظرف کمک کند.

فرایند کروم کاری:

معمولاً در فرایند کروم کاری از روش آبکاری الکتریکی استفاده می‌شود. در این روش، ظرف مسی به عنوان کاتد در یک محلول الکترولیت حاوی یون‌های کروم قرار می‌گیرد و با اعمال جریان الکتریکی، یون‌های کروم بر روی سطح مس رسوب می‌کنند و لایه کروم ایجاد می‌شود.

خاتم کاری

خاتم کاری روی ظروف مسی، هنر آمیختن ظرافت خاتم کاری با زیبایی و استحکام ظروف مسی است. در این هنر، قطعات کوچک و ظریف خاتم، که معمولاً از جنس فلز، استخوان و چوب هستند، با دقت و ظرافت خاصی بر روی سطح ظروف مسی چسبانده می‌شوند و طرح‌های زیبایی را ایجاد می‌کنند. این کار، علاوه بر زیبایی بصری، استحکام و دوام بیشتری به ظروف مسی می‌بخشد و آنها را به آثاری هنری و نفیس تبدیل می‌کند.

مراحل خاتم کاری روی ظروف مسی:

۱. انتخاب ظرف و طرح: ابتدا ظرف مسی مناسب انتخاب شده و طرح مورد نظر برای خاتم کاری روی آن مشخص می‌شود.

۲. تهیه قطعات خاتم: قطعات خاتم با دقت و ظرافت از مواد مختلفی مانند فلز، استخوان و چوب بریده و آماده می‌شوند.

۳. چسباندن قطعات خاتم: قطعات خاتم با استفاده از چسب‌های مخصوص و با دقت و ظرافت روی سطح ظرف مسی چسبانده می‌شوند.

۴. پرداخت و لعاب کاری: پس از چسباندن قطعات خاتم، سطح کار پرداخت شده و سپس با لایه‌ای از لعاب پوشانده می‌شود تا هم زیبایی کار بیشتر شود و هم از آسیب دیدن آن جلوگیری شود.



میناتور

وقتی سخن از میناتور می شود ناگهان ذهن به سراغ نقاشیهای میناتوری سنتی که در آن تصاویر کوچک و بدون رعایت پرسپکتیو می باشد می رود در حالی که در صنایع دستی مسی هم کلیه طرح ها و اشکال با رعایت تمام اصول و قواعد و مقیاس اجرا می گردد.

به دلیل سختی فلز مس و طولانی بودن پروسه کار میناتوری محصولات مسی مشکلات خاص خود را دارد. محصولات میناتوری مسی را می توان با تلفیق هنرهای دیگری از قبیل قلم زنی، حکاکی، الماس تراش، مس پرداز، نقره کوبی، فیروزه کوبی، میناکاری و ... تولید کرد.

ما در رشته میناتوری توان تولید هر محصول در هر مقیاس بوده و شرایط، تجهیزات و نیروی انسانی ماهر کافی در اختیار داریم.



مینا کاری

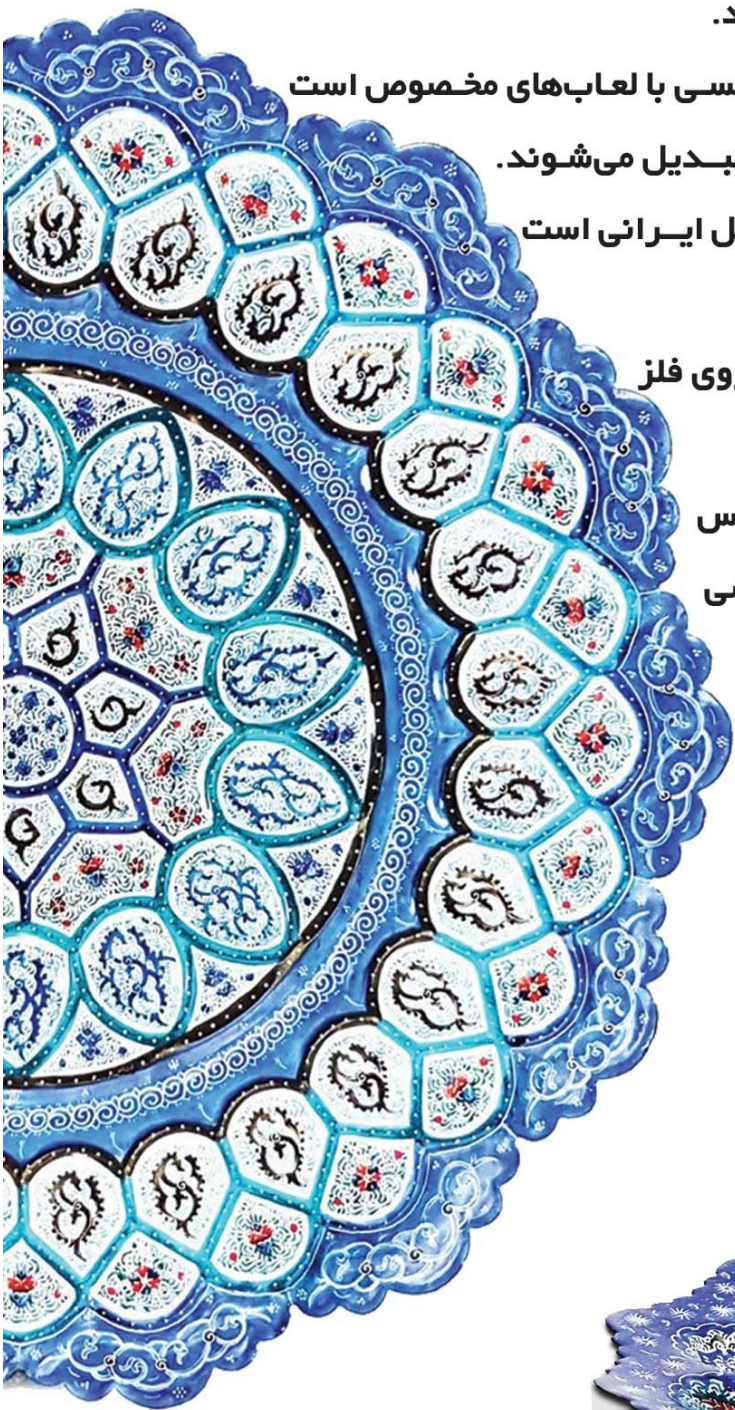
مینا کاری روی مس یک هنر سنتی ایرانی است که در آن نقوش و طرح‌های زیبا با استفاده از لعاب‌های رنگی بر روی ظروف مسی ایجاد می‌شوند.

این هنر شامل طراحی، نقاشی و رنگ آمیزی ظروف مسی با لعاب‌های مخصوص است که پس از پخت در کوره، به یک اثر هنری ماندگار تبدیل می‌شوند. ریشه‌ها: مینا کاری روی مس از هنرهای قدیمی و اصیل ایرانی است که قدمتی دیرینه دارد.

متریال: در این هنر از لعاب‌های رنگی و درخشان بر روی فلز مس استفاده می‌شود.

فرآیند: ابتدا سطح مسی تمیز و آماده می‌شود، سپس طرح‌ها و نقوش با رنگ‌های مینایی بر روی آن نقاشی می‌شوند.

پخت: ظروف نقاشی شده در کوره با حرارت بالا پخته می‌شوند که باعث تثبیت رنگ‌ها و ایجاد لعاب می‌شود.



مس پرداز

مس پرداز هنر تلفیقی از مسگری و نقاشی است که در آن نقوش سنتی و زیبا بر روی ظروف مسی با ظرافت و دقت نقاشی می‌شوند. این به عنوان یکی از صنایع دستی ارزشمند ایرانی شناخته می‌شود.

مراحل تولید:

- ۱ - ساخت اولیه محصول.
- ۲ - پوشاندن سطح محصول با لعاب.
- ۳ - ایجاد نقش و طرح بر روی محصول.
- ۴ - پوشاندن ظرف با لعاب شفاف.

نقوش و طرح‌ها:

نقوش استفاده شده در مس پرداز معمولاً شامل طرح‌های اسلیمی، ختایی، گل و مرغ و سایر طرح‌های سنتی ایرانی است که با ظرافت و دقت توسط هنرمندان نقاشی می‌شوند.

رنگ‌ها:

در مس و پرداز از رنگ‌های متنوعی استفاده می‌شود، اما معمولاً رنگ‌های آبی و سرمه‌ای برای زمینه و رنگ‌های قرمز، آبی، صورتی، بنفش و سبز برای نقوش به کار می‌روند.



نانوکاری

نانوکاری ظروف مسی فرآیندی است که با استفاده از فناوری نانو، یک لایه محافظ بسیار نازک بر روی سطح ظروف مسی ایجاد می‌کند. این لایه از واکنش مس با اکسیژن و رطوبت جلوگیری کرده و باعث می‌شود ظروف در برابر سیاه شدن، زنگ زدن و خوردگی مقاوم شوند و همچنین زیبایی و درخشندگی اولیه خود را برای همیشه حفظ کنند.

مزایای نانوکاری ظروف مسی: ● مقاومت در برابر زنگ‌زدگی و سیاه شدن ● افزایش طول عمر ظروف ● حفظ زیبایی و درخشندگی ● کاهش نیاز به نگهداری

چگونه نانوکاری انجام می‌شود؟

نانوکاری ظروف مسی معمولاً با استفاده از اسپری یا غوطه‌وری ظروف در محلول‌های حاوی ذرات نانو انجام می‌شود. سپس، ظروف در دمای مناسب حرارت داده می‌شوند تا پوشش نانو به طور کامل روی سطح آن‌ها تثبیت شود.



نکات مهم:

نانو مس فقط با استفاده از تجهیزات و دستگاه‌های مخصوص قابل اجرا است. ظروف مسی نانو شده از نظر کیفیت با ظروف مسی معمولی تفاوتی ندارند و تنها تفاوت در وجود پوشش نانو بر روی آن‌ها است.

مزایای روانشناختی استفاده از ظروف مسی

استفاده از ظروف مسی، علاوه بر مزایای جسمانی، می‌تواند تأثیرات مثبتی بر روان و ذهن انسان نیز داشته باشد. این ظروف با ایجاد حس نوستالژی و ارتباط با سنت‌های گذشته، آرامش و حس خوب را به افراد القا می‌کنند. همچنین، مس موجود در این ظروف می‌تواند در تعادل هورمون‌ها و بهبود عملکرد مغز نقش داشته باشد و به کاهش استرس و بهبود خلق و خو کمک کند.

تأثیرات روانشناختی استفاده از ظروف مسی:

- ۱ - ایجاد حس نوستالژی و آرامش
- ۲ - بهبود خلق و خو
- ۳ - ارتباط با سنت‌ها
- ۴ - بهبود عملکرد مغز
- ۵ - ایجاد حس زیبایی و ظرافت
- ۶ - تقویت حس مثبت در آشپزی



مزایای اقتصادی خرید ظروف مسی

خرید ظروف مسی مزایای اقتصادی متعددی دارد که از جمله آن‌ها می‌توان به دوام و ماندگاری بالا، انتقال حرارت عالی و صرفه‌جویی در مصرف انرژی، و همچنین پتانسیل بازیافت اشاره کرد.

مزایای اقتصادی خرید ظروف مسی

- ۱ - دوام و ماندگاری بالا: ۲ - انتقال حرارت عالی
- ۳ - صرفه‌جویی در مصرف انرژی
- ۴ - کاهش نیاز به تعویض ظروف: ۵ - قابلیت بازیافت
- ۶ - ارزش افزوده: ۷ - بهبود کیفیت غذا
- ۸ - کاهش مصرف روغن:



پخت، نگهداری و خوردن غذا در ظروف مسی

پختن غذا در ظروف مسی دارای مزایای متعددی است، از جمله توزیع یکنواخت گرما که باعث پخت بهتر غذا و جلوگیری از سوختن آن می‌شود، همچنین مس به عنوان یک رسانای حرارتی عالی، سرعت پخت را افزایش می‌دهد و به خوش‌رنگ و لعاب شدن غذا کمک می‌کند. از نظر سلامتی نیز، مس یک عنصر ضروری برای بدن است و پخت غذا در ظروف مسی می‌تواند به بهبود کم‌خونی و تقویت سیستم ایمنی کمک کند.

- مزایای پخت غذا در ظروف مسی ۱ - توزیع یکنواخت گرما ۲ - افزایش سرعت پخت
 - ۳ - بهبود رنگ و طعم غذا ۴ - جلوگیری از کم‌خونی ۵ - تقویت سیستم ایمنی
 - ۶ - زیبایی و دوام ۷ - افزایش جذب مس توسط بدن ۸ - کاهش التهاب
 - ۹ - بهبود عملکرد سیستم گوارش ۱۰ - آرامش مفاصل ۱۱ - مناسب برای انواع غذاها
- نکات مهم:

برای جلوگیری از واکنش مس با غذاهای اسیدی، بهتر است از ظروف مسی با پوشش قلع یا لعاب استفاده شود.

برای تمیز کردن ظروف مسی از مواد شوینده ملایم استفاده کنید و از سیم ظرفشویی یا اسکاچ‌های زبر خودداری کنید.

ظروف مسی را پس از شستشو به خوبی خشک کنید تا از ایجاد لکه و زنگ زدگی جلوگیری شود.



نگهداری و نوشیدن در ظروف مسی

نوشیدن آب در ظروف مسی دارای خواصی است که از جمله آنها می‌توان به خواص ضد میکروبی، ضد التهابی، و کمک به هضم غذا اشاره کرد. همچنین، نوشیدن آب از ظروف مسی می‌تواند به بهبود عملکرد سیستم گوارش، تنظیم تیروئید، و افزایش جذب آهن کمک کند.

مزایای کلیدی نوشیدن آب در ظروف مسی:

- ۱ - خواص ضد میکروبی ۲ - بهبود عملکرد گوارش ۳ - تنظیم تیروئید ۴ - افزایش جذب آهن
 - ۵ - خاصیت آنتی‌اکسیدانی ۶ - کاهش وزن ۷ - بهبود سلامت قلب ۸ - تقویت سیستم ایمنی
 - ۹ - جلوگیری از کم خونی ۱۰ - کاهش چین و چروک
- نکات مهم:

ظروف مسی را قبل از استفاده بشویید و پر از آب کنید و درب آن را ببندید.

آب را حداقل ۶ تا ۸ ساعت در ظرف مسی نگهداری کنید تا یون‌های مس در آن حل شوند.

بهتر است نوشیدن آب از ظروف مسی را به طور منظم و در حد تعادل انجام دهید و گاهی آن را قطع کنید تا بدن فرصت دفع مس اضافی را داشته باشد.



نمونه کاتالوگ

نام محصول:	سینی سیاه قلم مسی سایز ۱
ابعاد:	ارتفاع ۲، قطر بدنه ۲۷، وزن ۳۹۵ گرم
ویژگی:	محصول فوق دارای پوشش نانو و رنگ ماندگار می باشد
درباره:	۱- مناسب پذیرایی در مهمانی ها ۲- دور از تماس مستقیم آتش و وسایل داغ کننده قرار گیرد ۳- با آب داغ و اشیاء زیر شسته نشود



09106327377

www.eccir.ir



68/10

Email:info@ECCIR.IR



نمونه کاتالوگ

نام محصول:	سماور برقی مسی
ابعاد محصول:	ارتفاع سماور ۳۰ سانت و قطر دهانه ۱۷ سانت، وزن ۴۳۵۰ گرم و حجم ۶ لیتر ابعاد قوری، ارتفاع ۱۴ سانت، قطر دهانه ۱۰ سانت، وزن ۵۰۰ گرم، حجم ۱/۳ لیتر
ویژگی محصول:	محصول فوق دارای پوشش نانو و فواید متعدد درمانی می باشد
درباره محصول:	۱- مناسب جوشاندن آب و دم کردن چای و غیره ۲- داخل محصول دارای پوشش قلع می باشد ۳- دارای چراغ نشان دهنده دمای جوش



09106327377

www.eccir.ir



548/2

Email:info@ECCIR.IR



ساخت ایران

نام محصول: قابلمه تیانچه مسی سایز ۴

ابعاد: ارتفاع ۲۱، قطر ۱۳، وزن ۴۶۵ گرم

ویژگی: محصول فوق دارای فواید متعدد درمانی می باشد

درباره: مناسب پخت غذا



☎ 09106327377

🌐 www.eccir.ir

1077/4

Email: info@ECCIR.IR



نمونه کاتالوگ

ساخت ایران

نام محصول: سینی بیضی قرمز ۸

ابعاد: ارتفاع ۲، قطر بدنه ۲۶ و ۴۱، وزن تقریبی ۶۴۰ گرم

ویژگی: محصول فوق دارای پوشش نانو و رنگ ماندگار می باشد.

درباره: ۱- مناسب پذیرایی

۲- دور از تماس مستقیم آتش و وسایل داغ کننده قرار گیرد

۳- با آب داغ و اشیاء زبر شسته نشود



☎ 09106327377

🌐 www.eccir.ir

1001/47

Email: info@ECCIR.IR



نمونه کاتالوگ

ساخت ایران

نام محصول: قابلمه تیانچه گرانیت مسی سایز چهار

ابعاد محصول: ارتفاع ۲۰ سانت قطر دهانه ۲۳/۵ وزن ۱۷۰۰ گرم

ویژگی محصول: محصول فوق دارای پوشش داخلی گرانیت می باشد

درباره محصول: ۱ - مناسب پخت و نگهداری انواع غذا

۲ - با اشیاء زیر شسته نشود



☎ 09106327377

🌐 www.eccir.ir



20/1

Email: info@ECCIR.IR



نمونه کاتالوگ

ساخت ایران

نام محصول: جا ادویه ۷ تایی مسی

ابعاد: کوچک: ارتفاع ۱۰/۵، قطر بدنه ۷، وزن ۱۰۵ گرم

بزرگ: ارتفاع ۱۲، قطر بدنه ۸، وزن ۱۶۵ گرم، وزن پایه ۲۱۲۵ گرم

ویژگی: محصول فوق دارای پوشش نانو و رنگ ماندگار می باشد

درباره: ۱ - مناسب نگه داری انواع ادویه و شکر

۲ - دور از تماس مستقیم آتش و وسایل داغ کننده قرار گیرد

۳ - با آب داغ و اشیاء زیر شسته نشود



☎ 09106327377

🌐 www.eccir.ir



69/33

Email: info@ECCIR.IR



ساخت ایران

نام محصول: شیرینی خوری مسی

ابعاد محصول: ارتفاع ۱۸ سانت و قطر دهانه ۲۲ سانت، وزن ۴۵۰ گرم

ویژگی محصول: محصول فوق دارای پوشش نانو می باشد

درباره محصول: ۱- مناسب پذیرایی انواع شیرینی و شکلات و آجیل
۲- در تماس مستقیم با آتش قرار نگیرد
۳- با اشیاء زیر و آب داغ شسته نشود



☎09106327377

🌐www.eccir.ir



110/200

Email:info@ECCIR.IR



نمونه کاتالوگ



نمونه کاتالوگ

ساخت ایران

نام محصول: سופله خوری مسی بیضی

ابعاد: ارتفاع ۱۵، طول بدنه ۵/۳۶ و وزن: ۱۶۲۵ گرم

ویژگی: محصول فوق دارای فواید متعدد درمانی می باشد.

درباره محصول: مناسب پذیرایی انواع غذا



☎09106327377

🌐www.eccir.ir



118/15

Email:info@ECCIR.IR



118/6

www.eccir.ir

نمونه کاتالوگ

نام محصول: گرسوز مسی

ابعاد محصول: ارتفاع ۲۶/۵ سانت قطر پایه ۶/۵ سانت وزن ۱۴۵ گرم

ویژگی محصول: محصول فوق دارای پوشش نانو می باشد

درباره محصول:
۱ - مناسب تزئین و دکور
۲ - در تماس مستقیم با آتش قرار نگیرد
۳ - با اشیاء زیر و آب داغ شسته نشود



☎ 09106327377

🌐 www.eccir.ir



59/1

Email: info@ECCIR.IR



نمونه کاتالوگ

نام محصول: سینی مستطیلی مسی

ابعاد محصول: طول ۲۵/۵ عرض ۱۸ ارتفاع ۱/۵ سانتی متر وزن ۴۰۰ گرم

ویژگی محصول: محصول فوق دارای پوشش نانو می باشد

درباره محصول:
۱ - مناسب پذیرایی انواع شیرینی و شکلات و نوشیدنی
۲ - در تماس مستقیم با آتش قرار نگیرد
۳ - با اشیاء زیر و آب داغ شسته نشود



☎ 09106327377

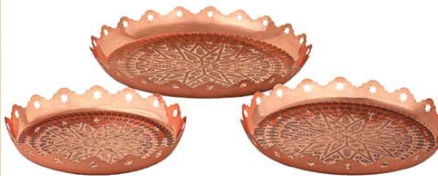
🌐 www.eccir.ir

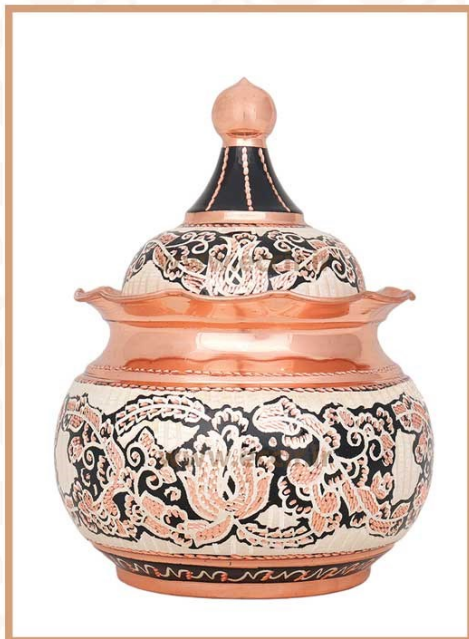


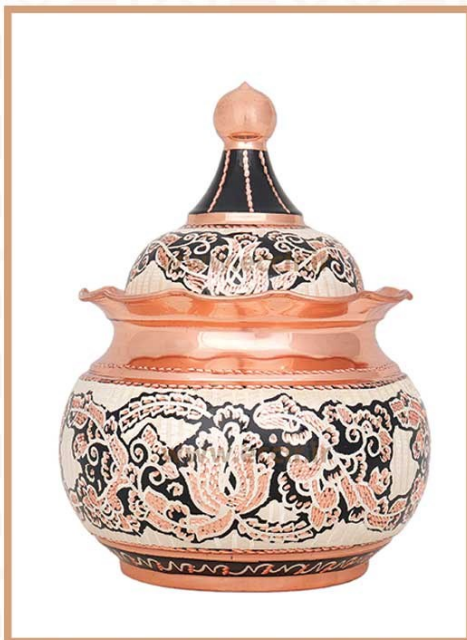
133/1

Email: info@ECCIR.IR











آدرس: زنجان، خیابان امام، کوچه حبیبی پلاک ۵

 **info@eccir.ir**

 **0910 632 7377**

 **www.eccir.ir**

