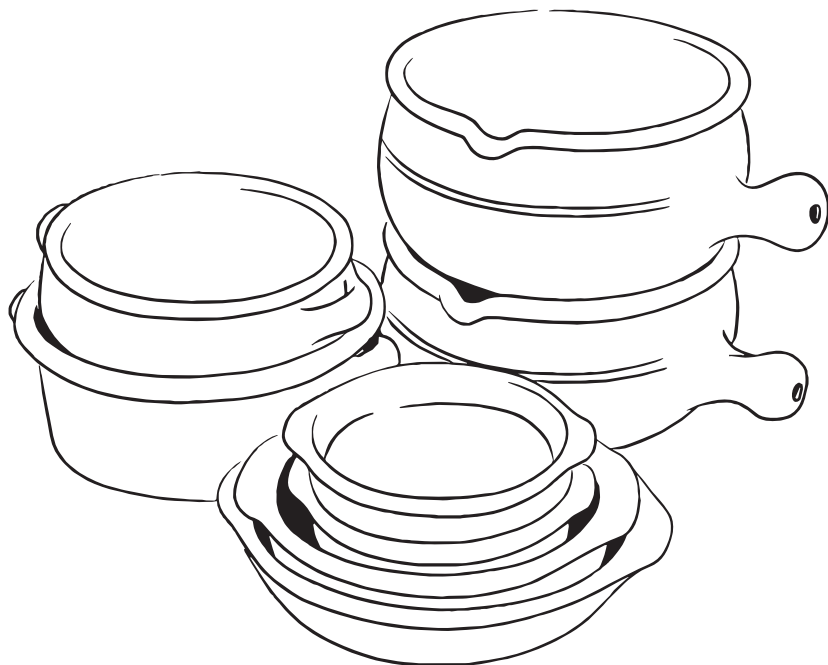


Terracotta

Productinformatie



Terre cuite - Informations sur le produit

Terrakotta - Produktinformation

Terracotta - Product information

Terracota - Información del producto



NL Terracotta — gemaakt van poreuze klei en gebakken op lage temperatuur — wordt al eeuwenlang gebruikt voor kookpotten. Terracotta neemt warmte traag op, maar houdt deze daarna lang vast en is daarom ideaal voor het langzaam garen van gerechten.

Vóór het eerste gebruik

Zet terracotta een uur in koud water en laat het daarna volledig opdrogen. Dat kan soms enkele dagen duren. Bewaar terracotta op een droge plaats. Haal eventuele deksels van schalen.

Gebruiksaanwijzing

- Terracotta kan niet goed tegen extreme temperatuurwisselingen. Zet het niet rechtstreeks vanuit de koelkast in de oven. Houd een hete schaal niet direct onder de koude kraan.
- Terracotta is geschikt voor gebruik in de oven, in de magnetron, op gas, keramische en elektrische kookplaten. Artikelen die specifiek bedoeld zijn voor gebruik op gas (bijvoorbeeld een tajine) verhit je het best in combinatie met een vlamverdelers of sudderplaatje. Kies voor laag of matig vuur.
- Terracotta is niet geschikt voor gebruik op inductie en niet voor de vriezer.
- Vanwege het poreuze oppervlak is terracotta niet geschikt voor het langdurig bewaren van voedsel in bv. de koelkast.

Onderhoud

- Terracotta is geschikt voor de vaatwasser maar blijft het langst mooi als je het met de hand afwast.
- Laat terracotta vóór je het opbergt goed drogen om schimmelen te voorkomen, bijvoorbeeld op de verwarming.
- Gebruik bij het afwassen een niet-metalen borstel. Laat eventuele aangekoekte restjes eerst losweken.
- De glazuurlaag op terracotta zal op den duur, door uitzetten tijdens het verhitten, iets craqueleren. Dit is normaal.

FR La terre cuite, fabriquée à partir d'argile poreuse et cuite à basse température, est utilisée depuis des siècles pour la fabrication d'ustensiles de cuisine. La terre cuite absorbe lentement la chaleur, mais la conserve longtemps, ce qui la rend idéale pour la cuisson lente des aliments.

Avant la première utilisation

Plongez un plat en terre cuite dans de l'eau froide pendant une heure, puis laissez-le sécher

complètement. Cela peut parfois prendre plusieurs jours. Conservez vos plats en terre cuite dans un endroit sec. Retirez les couvercles.

Mode d'emploi

- La terre cuite ne supporte pas bien les changements de température extrêmes. Ne mettez donc pas un plat en terre cuite directement du réfrigérateur au four. Ne placez pas un plat chaud directement sous le robinet d'eau froide.
- La terre cuite peut être utilisée au four, au micro-ondes, sur des plaques de cuisson au gaz, en céramique et électriques. Les ustensiles spécifiquement destinés à une utilisation sur une gazinière (par exemple un tajine) devront de préférence être utilisés avec un diffuseur de chaleur ou une plaque mijoteuse. Préférez toujours une cuisson à feu doux ou moyen.
- La terre cuite ne convient pas à une utilisation sur une plaque à induction ni au congélateur.
- En raison de sa surface poreuse, la terre cuite ne convient pas à la conservation d'aliments au réfrigérateur, par exemple.

Entretien

- Cet article en terre cuite passe au lave-vaisselle. Toutefois, pour une plus longue durée de vie, préférez le lavage à la main.
- Avant de les ranger, laissez bien sécher vos articles en terre cuite, par exemple sur le radiateur, pour éviter la formation de moisissures.
- Lavez vos articles en terre cuite avec une brosse non-métallique. Si nécessaire, laissez d'abord tremper votre plat pour faire décoller les restes de nourriture.
- La couche d'émail de votre plat en terre cuite finira par se craqueler avec le temps, en raison de sa dilatation pendant la cuisson. Ce phénomène est tout à fait normal.

DE Terrakotta besteht aus porösem Ton, der bei niedriger Temperatur gebrannt wird und wird seit Jahrhunderten zum Kochen verwendet. Terrakotta nimmt die Wärme langsam auf, speichert sie aber lange und ist darum ideal für das langsame Garen von Speisen.

Vor der ersten Benutzung

Legen Sie die den Terrakottaartikel eine Stunde lang in kaltes Wasser und lassen Sie ihn dann vollständig trocknen. Dies kann manchmal mehrere Tage dauern. Bewahren Sie Terrakottaartikel an einem trockenen Ort auf.

Nehmen Sie einen eventuell vorhandenen Deckel von der Schale.

Gebrauchsanweisung

- Terrakotta verträgt extreme Temperaturschwankungen nicht gut. Bitte nicht direkt aus dem Kühlschrank in den Ofen schieben. Halten Sie eine heiße Schale auch nicht direkt unter den kalten Wasserhahn.
- Terrakotta eignet sich für die Verwendung im Backofen, in der Mikrowelle und auf Gas-, Keramik- und Elektroherden. Speziell für die Verwendung auf Gas vorgesehene Artikel (z. B. eine Tajine) werden am besten in Kombination mit einem Flammenverteiler erhitzt. Wählen Sie niedrige oder mittlere Hitze.
- Terrakottaartikel sind nicht für Induktionsherde geeignet und dürfen auch nicht eingefroren werden.
- Aufgrund der porösen Oberfläche sind Terrakottaartikel nicht geeignet, um Lebensmittel darin über längere Zeit aufzubewahren, z.B. im Kühlschrank.

Pflege

- Terrakotta ist spülmaschinengeeignet, bleibt aber am längsten schön, wenn Sie es mit der Hand abwaschen.
- Lassen Sie die Terrakottaartikel zum Beispiel auf der Heizung gut trocknen, bevor Sie sie wegräumen, um Schimmelbildung zu vermeiden.
- Verwenden Sie beim Abwaschen eine nichtmetallische Bürste. Lösen Sie eventuell anhaftende Speisereste zunächst durch Einweichen.
- Die Glasurschicht bekommt durch die Ausdehnung während des Erhitzens nach einiger Zeit eine Haarrisse. Das ist normal.

EN Terracotta — made from porous clay and fired at low temperatures — has been used as cookware for centuries. It absorbs heat slowly, but retains that heat for a considerable period of time making it ideal for slow cooking.

Before initial use

Place the terracotta in cold water for an hour, then allow to dry completely. This may take a few days. Store the earthenware in a dry place. Remove lids, if any.

Instructions for use

- Terracotta does not handle extreme temperature fluctuations well. Do not remove from the fridge then immediately place in the

oven. Do not hold a hot terracotta dish under the cold tap.

- Terracotta is suitable for use in the oven, the microwave as well as on gas, ceramic and electric stovetops. Products specifically intended for use on gas (such a tagine for instance) can best be heated in combination with a flame diffuser or simmer plate. Opt for low or middle heat.
- Terracotta is not suitable for use on induction stovetops nor in the freezer.
- Due to its porous surface terracotta isn't suitable for storing food for extended periods of time, say in the fridge.

Maintenance

- Terracotta is dishwasher proof, but will retain its looks better if hand washed.
- To prevent mould, allow the earthenware to dry properly e.g. atop the radiator before storing.
- Use a non-metal brush to do the washing up. Allow encrusted leftovers to soak off first.
- A certain amount of crazing will develop in the glaze over time due to its expansion during heating and contraction during cooling. This is normal.

ES La terracota, elaborada a partir de arcilla porosa y cocida a bajas temperaturas, se ha utilizado en cocina durante siglos. Absorbe el calor, pero lo retiene durante un tiempo considerable, resultando así perfecta para cocciones lentas.

Antes del uso inicial

Sumerja la pieza de terracota en agua fría durante una hora y luego déjela que se seque por completo. Esto puede tardar algunos días. Conserve las piezas de terracota en un lugar seco. Retire las tapas, si corresponde.

Instrucciones de uso

- La terracota no tolera bien las fluctuaciones extremas de temperatura. No la saque del frigorífico para introducirla directamente en el horno. No coloque un plato caliente de terracota bajo el grifo de agua fría.
- La terracota es apta para el horno, microondas, cocinas de gas, vitrocerámica y eléctricas. Las piezas diseñadas específicamente para las cocinas de gas (como un tajín) se calientan mejor sobre un difusor de llama o una placa de cocción a fuego lento. Opte por el fuego bajo o medio.
- La terracota no es apta para cocinas de inducción ni para el congelador.
- Debido a su superficie porosa, no es adecuada para almacenar alimentos durante largos periodos, por ejemplo, en el frigorífico.

Mantenimiento

- Esta terracota es apta para el lavavajillas, pero conservará mejor su aspecto si se lava a mano.
- Para evitar la aparición de moho, deje que la loza se seque siempre muy bien, por ejemplo, sobre el radiador, antes de guardarla.
- Use un cepillo no metálico para lavar los platos. Deje antes la loza en remojo para ablandar los residuos más resistentes.
- Con el tiempo, el esmaltado se cuarteará levemente debido a su expansión durante el calentamiento y contracción durante el enfriamiento. Esto se considera absolutamente normal.