



Tajine

.....

Glasierte, rotbraune Keramik wird bereits seit Jahrhunderten zum Kochen verwendet. Sie besteht aus porösem Ton und wird auf niedriger Temperatur gebrannt. Keramik nimmt Wärme zwar langsam auf, aber speichert diese danach lange. Sie eignet sich daher ideal zum Schmoren von Gerichten.

Gebrauchsanleitung

Rotbraune Keramik ist für den Backofen, den Gasherd, Glaskeramik- und herkömmliche Kochfelder geeignet (Jedoch aufpassen, dass keine Kratzer entstehen!). Keramik darf in den Gefrierschrank. Sie können darin Gerichte auch kurz in der Mikrowelle aufwärmen, jedoch nicht zubereiten (zu lange in der Mikrowelle). Setzen Sie Keramikgeschirr nie extremen Temperaturunterschieden aus (z.B. nicht unmittelbar vom Kühlschrank in den Backofen stellen und eine heiße Form nicht unter kaltes Wasser halten). Falls Sie auf einem Gasherd kochen, stellen Sie die Keramikform auf eine Simmerplatte. Durch Ausdehnen beim Erhitzen entstehen auf der Glasurschicht mit der Zeit Risse. Das ist völlig normal. Nach häufigem Gebrauch wird das Geschirr weniger porös.

Vor dem ersten gebrauch

Legen Sie das Keramikgeschirr einige Stunden in kaltes Wasser und lassen Sie es anschließend vollständig trocknen, am Besten in einem warmen Backofen, um Schimmel-

bildung zu vermeiden. (Lässt man die Keramik lufttrocknen kann dies, je nach Zimmertemperatur, bis zu 3 Tagen dauern.) Danach sollten Sie die Keramik an einem trockenen Ort lagern (nicht mit dem Deckel abgedeckt). Rotbraune Keramik ist leicht porös. Falls Sie Keramikgeschirr länger mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten füllen möchten (z.B. Vasen oder Krüge), können Sie dieses wasserdicht machen: Gießen Sie dazu ein Glas heiße Milch in das Gefäß und achten Sie darauf, dass die gesamte Innenseite mit Milch bedeckt ist. Gießen Sie die Milch anschließend aus und lassen Sie die Keramik über Nacht stehen. Spülen Sie das Gefäß aus und lassen Sie es danach trocknen.

Pflege

Rotbraune Keramik sollte man nicht in der Spülmaschine reinigen. Verwenden Sie zum Abwaschen eine nichtmetallische Spülbürste und lassen Sie das Geschirr nicht längere Zeit im Wasser einweichen. Lassen Sie die Keramik gut trocknen, um Schimmelbildung zu vermeiden.

Tipps, Informationen und Rezepte finden Sie auf: www.dille-kamille.com



#dillekamille