



Rood aardewerk

.....

Geglazuurd rood aardewerk — gemaakt van poreuze klei en gebakken op lage temperatuur — wordt al eeuwenlang gebruikt voor kookpotten. Het aardewerk 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 het aardewerk een aantal uren in koud water en laat het daarna volledig opdrogen, het liefst in een warme oven (om schimmelen te voorkomen). Bij drogen 'aan de lucht' kan dit proces, afhankelijk van de temperatuur in huis, tot 3 dagen duren. Bewaar het aardewerk op een droge plaats (deksel eraf).
- Rood aardewerk is licht poreus. Wil je er — gedurende langere tijd — water of een andere vloeistof in doen (bv. in een kan)? Maak het aardewerk dan waterdicht: giet er een glas hete melk in en zorg dat de hele binnenoppervlakte met melk bedekt wordt. Giet de melk er uit en laat het aardewerk een nacht rusten. Spoel het af en laat het daarna opdrogen.
- Rood aardewerk is geschikt voor gebruik in de oven. Artikelen die specifiek bedoeld zijn voor gebruik op gas (bijvoorbeeld een tajine) verhit je het best in combinatie met een vlamverdeler of sudderplaatje. Kies voor laag of matig vuur.
- Niet geschikt voor gebruik op inductie of keramische en elektrische kookplaten. Rood aardewerk kan niet in de magnetron, en is vanwege zijn poreuze oppervlakte niet geschikt voor het bewaren van voedsel in de vriezer.
- Was het aardewerk met de hand. Gebruik liever geen afwasmiddel en laat het aardewerk goed drogen om schimmelen te voorkomen.
- Gebruik bij het afwassen een niet-metalen borstel. Laat eventuele aangekoekte restjes eerst losweken.
- De glazuurlaag op het aardewerk zal met de tijd, door uitzetten tijdens het verhitten, craqueleren. Dit is volstrekt normaal.

Gebruiksaanwijzing

- Rood aardewerk kan niet goed tegen extreme temperatuurwisselingen. Zet — bv. een schaal — niet rechtstreeks vanuit de koelkast in de oven en houd een hete schaal niet direct onder de koude kraan.

Kijk voor tips, informatie en recepten op: www.dille-kamille.com



#dillekamille