



## Rotes Steingut

.....

Glasiertes rotes Steingut – hergestellt aus porösem Ton und auf niedriger Temperatur gebrannt – wird schon jahrhundertlang als Kochgeschirr benutzt. Das Steingut nimmt die Wärme nur langsam auf aber hält sie dann lange fest ist darum ideal für das langsame Garen von Gerichten.

### Vor der ersten Benutzung

- Stellen Sie das Steingut ein paar Stunden in kaltes Wasser und lassen Sie es hinterher trocknen, am liebsten in einem warmen Ofen (um Schimmelbildung zu vermeiden). Beim Trocken 'an der Luft' kann dieser Prozess, abhängig von der Zimmertemperatur, bis zu 3 Tagen dauern. Bewahren Sie das Steingut an einem trockenen Platz auf (den Deckel separat)
- Rotes Steingut ist leicht porös. Möchten Sie – für längere Zeit - Wasser oder eine andere Flüssigkeit in den Topf (bzw. eine Kanne?) geben? Machen Sie das Steingut dann wasserdicht: Gießen Sie heiße Milch hinein, sodass die gesamte innere Oberfläche mit Milch bedeckt ist. Gießen Sie die Milch aus und lassen Sie das Steingut eine Nacht ruhen. Spülen Sie es ab und lassen Sie es trocknen.

### Gebrauchsanweisung

- Rotes Steingut verträgt keine extremen Temperaturunterschiede. Stellen Sie – z.B. eine Schale – nicht direkt aus dem Kühlschrank in den Ofen und halten Sie eine heiße Schale nicht direkt unter kaltes Wasser.

- Rotes Steingut kann im Ofen verwendet werden. Artikel, die für die Benutzung auf einem Gasherd geeignet sind (z.B. eine Tajine), erhitzen Sie am besten mit einem Flammenverteiler. Wählen Sie eine mittlere oder niedrige Temperatur.
- Nicht geeignet für die Benutzung auf einem Induktionsherd und für keramische und elektrische Kochfelder. Rotes Steingut darf nicht in der Mikrowelle benutzt werden und ist aufgrund seiner porösen Oberfläche auch nicht für die Tiefkühltruhe geeignet.
- Waschen Sie das Steingut mit der Hand ab. Benutzen Sie kein Geschirrspülmittel und lassen Sie das Steingut gut trocknen um Schimmelbildung zu vermeiden.
- Benutzen Sie zum Abwaschen keine Metallbürste. Lassen Sie festgebrannte Essensreste erst einweichen, damit sie sich lösen.
- Die Glasur auf dem Steingut bekommt mit der Zeit, durch die Ausdehnung während des Erhitzens, kleine Risse. Das ist völlig normal.

Tipps, Informationen und Rezepte finden Sie auf: [www.dille-kamille.com](http://www.dille-kamille.com)



#dillekamille