



Emaille

.....

Unsere Omas hatten sie auch schon: Küchenutensilien und Geschirr aus Emaille. Die Emaillier-technik ist schon sehr alt. Auf einem Metallartikel wird eine Emaillierpaste, die u.a. Glaspuder enthält, angebracht und alles wird auf hoher Temperatur im Ofen gebacken. Dadurch entsteht eine harte glatte Glasur.

- Emaille kann ganz einfach gesäubert werden.
- Emaille ist sehr leicht und eignet sich darum gut für unterwegs, z.B. beim Camping oder Picknick.
- Emaille leitet gut Wärme, darum kann man darin auch prima kochen.
- Und auch nicht unwichtig: Emaille sieht auf dem Tisch und in der Küche sehr hübsch aus!

Benutzung

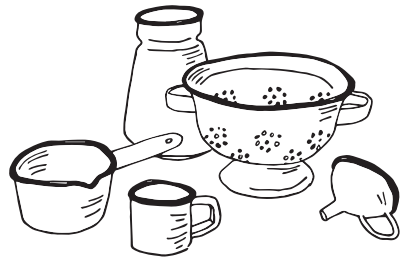
- Emaille kann im Ofen bis 250 °C benutzt werden. Emaille ist **nicht** für die Mikrowelle geeignet.
- Unsere Emaille-**Töpfe** können auf Gas, Induktion, keramischen und elektrischen Platten benutzt werden. Erhitzen Sie die Töpfe auf kleiner und mittlerer Hitze, beginnen Sie immer mit der niedrigsten Stufe. Benutzen Sie auf Gasflammen einen Flammenverteiler. Auf keinen Fall 'leer' erhitzen, geben Sie immer Flüssigkeit, Öl oder Butter in den Topf. Lassen Sie die Emaille-Töpfe nicht auf dem Herd stehen, wenn das Kochwasser verkocht ist.
- Vermeiden Sie Kratzer: Benutzen Sie in Emaille ausschließlich Holzspatel und -löffel.
- Die Emailleschicht ist leicht porös. Bewahren

Sie darum kein Essen länger darin auf, die Farbe und das Aroma könnten sonst einziehen.

- Seien Sie vorsichtig mit Säuren: Säure im Essen (z.B. in Rhabarber oder Apfelmus) kann die Glasur angreifen und das Emailgeschirr könnte rosten.
- Vermeiden Sie Stöße und große Temperaturschwankungen. Die Glasurschicht könnte splintern und das Metall darunter rosten.

Pflege

- Emaille ist spülmaschinengeeignet, allerdings bleibt das Geschirr am schönsten, wenn es mit der Hand abgewaschen wird. Nach dem Abwaschen gut abtrocknen.
- Benutzen Sie kein Scheuermittel und keine groben Scheuerschwämme.



Tipps, Info und Rezepte finden Sie auf: www.dille-kamille.de



#dillekamille