



Emaïlle

.....

Onze oma's gebruikten het al: keukenspullen en servies van emaïlle. De techniek van het emaïlleren is dan ook al heel oud. Er wordt een glazuur van gaspoeder op een metalen artikel aangebracht, dit wordt vervolgens op hoge temperatuur in de oven gebakken. Het emaïlle smelt aaneen tot een harde, gladde laag.

- Emaïlle is makkelijk schoon te maken. Emaïlle is licht van gewicht, je neemt het makkelijk mee naar camping of picknick.
- Het geleidt warmte goed, fijn om in te koken dus.
- En, niet te vergeten: emaïlle staat mooi in je keuken en op tafel!

Gebruik

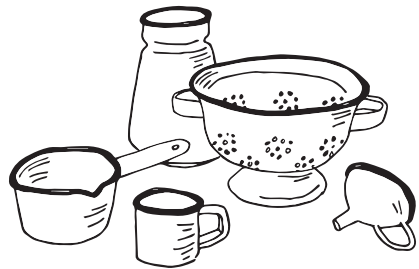
- Emaïlle mag in de oven, tot 250 °C. Emaïlle is **niet** geschikt voor de magnetron.
- Onze emaïlle **pannen** zijn geschikt voor gebruik op gas, inductie, elektrisch en keramisch. Verhit op matig vuur; begin altijd op de laagste stand. Op gas temper je de hitte met een sudderplaatje. Nooit 'leeg' verhitten, alleen met vloeistof, olie of boter in de pan. Niet laten droogkoken.
- Voorkom krassen: gebruik in emaïlle alleen houten spatels of lepels.
- De emaïllelaag is enigszins poreus. Laat er daarom geen voeding lang in staan, kleur en smaak kunnen in het emaïlle

trekken.

- Pas op met zuren: zuur in voeding (bv. rabarber of appelmoes) kan het glazuur aantasten, met roest als gevolg.
- Voorkom stoten en grote temperatuurwisselingen. De glazuurlaag kan splinteren met roestplekjes als gevolg.

Onderhoud

- Emaïlle is geschikt voor de afwasmachine, het blijft echter het mooist als je het met de hand afwast. Droog na het afwassen goed af.
- Gebruik geen schuurmiddel of grove schuursponsjes.



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



#dillekamille