



### **Pflegehinweise und Tipps zum richtigen Umgang mit Keramik für den Holzbackofen**

Die nachfolgend aufgeführten altüberlieferten Maßnahmen haben sich bewährt, sind aber nur Empfehlungen. Sie haben keinerlei Einflüsse auf die Festigkeit oder Widerstandsfähigkeit der Töpferwaren.

#### **Vor dem ersten Gebrauch in der Küche:**

Aus Produktionsgründen kann es zu Restgerüchen an der Keramik kommen. Diese lassen sich leicht entfernen, indem Sie die Waren für 6 Stunden in kaltes Wasser tauchen und danach gut trocknen lassen.

#### **Zur Verbesserung der Dichtigkeit:**

Entweder die Ware zu 1/3 mit Vollmilch füllen oder ersatzweise die Innenseite mit Sonnenblumen- oder Erdnussöl einstreichen und im Backofen bei 200°C 30 Minuten kochen lassen. Die Milch sollte an den Innenwänden der Keramik etwas Farbe annehmen. Anschließend den Ofen ausschalten und das Ganze gut auskühlen lassen, bevor man die Milch ausgießt und die Ware ausspült.

#### **Für Gugelhupf- und Kuchenformen:**

Den Innenbereich gut mit Margarine oder Öl (keine Butter!) einfetten. Die eingefettete Form 15 Minuten bei 100°C in den Backofen stellen. Dieser Vorgang kann wiederholt werden. Eine Gugelhupfform wird nicht ausgewaschen, sondern lediglich mit einem feuchten Tuch ausgewischt.

#### **Allgemeines:**

Stellen Sie die Töpferware nach der Reinigung an einen trockenen und gelüfteten Ort. Unsere Holzbackofen-Keramik der Poterie Friedmann ist für herkömmliche Backöfen, Holzbacköfen, Mikrowellengeräte und Spülmaschinen geeignet. Runde Formen sind für Gas-, Elektro- und Ceran-Induktionsherde geeignet. Bei Elektro- und Cerankochherden ist zu beachten, dass das Kochfeld größer als die Form ist. Bei Induktionsherden wird zusätzlich eine Induktions-Adapterplatte benötigt. Wichtig ist, dass große Temperaturschocks vermieden werden.

Das Auftreten von Rissen in der Glasur ist völlig normal und stellt keine Beeinträchtigung oder ein Anzeichen minderer Qualität dar.

#### **Hinweis zum Garen in der Terrine:**

Schonend im Naturton gegart, werden die Gerichte sehr viel zarter und intensiver im Geschmack. Fleischragouts, Hühnchen, Eintöpfe oder der traditionelle Elsässer Baeckeoffe sind ein Geschmackserlebnis per Excellence mit absoluter Geling-Garantie. Terrinen sind ausschließlich für das Garen im Ofen vorgesehen. Nicht auf offener Flamme, Kochplatten oder Ceran-Kochfeldern verwenden (ausgenommen sind runde Schmortöpfe).