

biber

Brottopf Feinsteinzeug, handgefertigt



Anleitung

Dieser Brottopf wurde in hochwertiger Steinzeugqualität aus reinem Naturton in einer Manufaktur in Deutschland gefertigt. Er ist mit einer lebensmittelechten Glasur (frei von Blei, Cadmium und Zinn) versehen und erlangt seine Festigkeit und besonderen Eigenschaften durch den Brand im offenen Feuer bei 1.250 °C.

Der Steinzeugscherben ist somit porenfrei und dicht gesintert, das heißt völlig wasserundurchlässig. Aufgrund seiner Dickwandigkeit wirkt der Scherben kühlend. Eingearbeitete Luftlöcher sorgen für eine gute Zirkulation und Belüftung im Topf, ermöglichen somit eine atmungsaktive Lagerung und wirken der Fäulnisbildung entgegen.

Brot ist eines unserer wichtigsten Nahrungsmittel. Seit Jahrtausenden ernährt es uns mit den notwendigen Mineralien und Ballaststoffen, die dem Körper die ureigenen Kräfte erhalten. Wir können mit wenig Aufwand dazu beitragen, unserem Brot eine natürliche Lagerstätte zur Aufbewahrung zu geben. Um atmen zu können, braucht es Sauerstoff, natürliche Feuchte und eine möglichst gleichbleibende Temperatur. Unsere Brottöpfe aus dichtgesintertem Steinzeug bieten hierfür die ideale Umgebung.

Grundbedingungen für die richtige Lagerung

Luftlöcher an der Seite des Brottopfes und Rillen in der Bodenfläche helfen dem Brot zu atmen. Es entsteht eine Luftzirkulation im Inneren des Topfes. Die unglasierte, porenfreie Deckelinnenseite lagert Feuchtigkeit an und gibt diese langsam an das Brot zurück. Somit regelt sich das Klima im kühlen, dunklen Brottopf selbst, wodurch der natürliche Feuchtigkeitsgehalt des Brotes und der Geschmack lange erhalten bleiben.

Unsere Empfehlungen

Bitte das ofenfrische Brot vor dem Aufbewahren im Brottopf erst auskühlen lassen. Der Brottopf braucht eine gleichbleibende Zimmertemperatur. Bitte den Topf nicht vor das Fenster, nicht auf den Kühlschrank, nicht in Herdnähe und nicht in geschlossene Schränke stellen.

Am besten ist es, wenn Sie in Ihrem Brottopf ausschließlich Brot aufbewahren, denn Brezeln und anderes salzhaltiges Kleingebäck ziehen Wasser und können Flecken verursachen.

Der Brottopf – Unterteil und Deckel – aus natürlichem Steinzeug ist spülmaschinen-, kanten- und ritzfest. Aufgrund des Herstellungsverfahrens ist dieses Produkt lebensmittelecht und physiologisch unbedenklich. Bei Brenntemperaturen von 1.250 °C werden ausschließlich Rohglasuren mit hohem Schmelzpunkt verwendet. In unserem Brottopf können Sie auch Ihr eigenes Brot backen.

Gebrauchshinweise für Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie den Brottopf öfter mit einem trockenen Küchentuch, sodass er frei von alten Brotkrumen ist.
- Spülen Sie den Brottopf – Unterteil und Deckel – mit Spülmittel in heißem Wasser. Um den Reinigungseffekt zu verstärken, spülen Sie den Topf mit klarem Wasser und alternativ einem Schuss verdünnten klaren Haushaltsessig aus. Auf diese Weise bleibt Ihr Brottopf frei von Bakterien und Sie haben lange Freude daran.
- Aufgrund des hochgebrannten porenfreien Steinzeugscherbens ist die nachträgliche Hitzebehandlung im Backofen nicht mehr notwendig.



Spülmaschinenfest



Lebensmittelecht



Backofenfest bis 250 °C