

VEDLIGEHOELDESGUIDE / TERRACOTTA KØKKEN

Læs venligst denne vedligeholdelsesguide inden du bruger dit nye terracotta produkt for at sikre en beskyttet og smuk overflade.

Terracotta er italiensk og betyder "brændt ler". At skabe produkter af terracotta er en gammel tradition, hvor naturens råmaterialer formes til funktionelle produkter. Terracotta er uglaserede lervarer, som er brændt ved lav temperatur.

Hazel serien fra MUUBS er unikke stykker lertøj hånddrejet i terracotta af lokale keramikere i Indonesien.

FØR BRUG /

1. Smør dit nye lertøj ind i madolie, både indeni og udenpå, inden produktet tages i brug første gang - det mætter porerne og gør lertøjet tæt.
2. Stil derefter lertøjet ind i ovnen og tænd på 160° grader. Lad lertøjet opvarme i 30 minutter for at brænde olien ind i lertøjet.
3. Lertøjet rengøres med varmt vand og opvaskemiddel.

GENEREL VEDLIGEHOELD /

1. Smør lertøjet ind i madolie, både indeni og udenpå - det mætter porerne og gør lertøjet tæt.
2. Stil derefter lertøjet ind i ovnen og tænd på 160° grader. Lad lertøjet opvarme i 30 minutter for at brænde olien ind i lertøjet.
3. Lertøjet rengøres med varmt vand og opvaskemiddel.

TIP / Smør altid lertøjet ind i madolie inden brug og sørg for at opvarme og afkøle lertøjet langsomt for at undgå, at lertøjet springer.

KAN BL.A. BRUGES..:

- I ovn til ovnretter, som f.eks. lasagne.
- På grillen til wokretter, tærter mv.
- På gaskomfur.
- Til servering af varme retter. Terracotta har en god evne til at holde maden varm, hvis lertøjet opvarmes i ovnen inden brug.
- Egnet til fødevarer.
- Tåler ikke opvaskemaskine.

Kontakt venligst MUUBS, hvis du har nogle spørgsmål.