

WALD[®]
domus vivendi

SAPORE 
BENESSERE

TÄGLICH GESUND KOCHEN



FINDEN SIE DIE
SPEZIELLEN
EIGENSCHAFTEN
IHRER TÖPFE
HERAUS

JEDEN TAG IN DER KÜCHE

livingtools.de

WALD: Design und Innovation, made in Italy

Als Familie von Keramikern gelingt es Wald seit 1920 ihre Erfahrung mit Innovation und Forschung zu kombinieren. Mit ihrem eigenen, unverwechselbaren Stil schaffen sie es moderne Funktionalität mit dem italienischen Charme ihrer Region und Kultur sowie traditioneller Werte Ausdruck zu verleihen - eine vollkommene italienische Identität.

Aktuell beinhalten Wald®'s Produktionslinien zwei herausragende Stärken: Kergrès® und Terra Sana®, eingetragene Marken für Materialformeln, die von Wald®'s Forschungs- und Entwicklungseinrichtung perfektioniert worden sind.

Wald® bezieht sich in der Bedeutung von "Holz" auf den ursprünglichen Longobard Namen des Orts Gualdo Tadino (Perugia, Umbria).



DAS VERGNÜGEN
JEDEN TAG
GESUND ZU
KOCHEN.

WALD[®]
domus vivendi

www.wald.it

Wald & Co. eG Via Eugubina 40 - 06022 Fossato di Vico (PG) Italia - Tel. +39 075 919621 - info@wald.it
Vertrieb Deutschland: santos Management GmbH - www.livingtools.de

Copyright WALD®. Jedes hier verwendete Bild, Produkt, Schema, Text sowie alle unterscheidbaren Kennzeichen gehören WALD & Co. Jegliche Wiederverwendung ohne explizite Erlaubnis durch WALD & Co. ist untersagt. Größe, Form und Farbe der Produkte können leicht abweichen von der Darstellung im Katalog.

KARTOFFEL KOCHTOPF

Wald®'s Kartoffel-Kochtopf besteht aus natürlicher, unglasierter, feuerfester Keramik



Herdplatte



Ofen



Entdecken Sie den Geschmack von Kochen auf der Feuerstelle neu, um alle natürlichen Aromen hervorzuheben.

Der Kartoffel Backtopf besteht aus naturbelassenem, unglasiertem Ton zum trockenen Kochen (völlig ohne Wasser).

Auch für den Gebrauch im offenen Feuer geeignet, nicht für Induktionsherde.

Um den puren, natürlichen Geschmack der Kartoffel hervorzuheben.

Nutzen Sie den Kartoffel-Kochtopf auf mittlerer/ niedriger Flamme. Durch die moderate Hitze werden die Kartoffeln langsam und schonend gegart, wodurch sie alle wertvollen Nährstoffe und ihren Stärkegehalt bewahren.

BEDIENUNGSANLEITUNG:

- *Nehmen Sie saubere, mittelgroße Kartoffeln mit Schale und legen Sie diese trocken in den Topf. Nicht bis zum Anschlag befüllen, damit genug Platz zum Umrühren bleibt während des Backens.*
- *Am Topftrand rösten die Kartoffeln schneller, daher sollten Sie die Kartoffeln nach etwa 20/25 Minuten umschichten.*
- *Die Kochzeit für mittelgroße Kartoffeln beträgt etwa 40/50 Minuten... und dann können Sie den Geschmack genießen wie der von traditionell über dem Feuer gerösteter Kartoffeln!*
- *Je nach Größe der Kartoffeln und der gewünschten Bissfestigkeit und Bräunung variiert die Kochzeit. Nach Bedarf mischen Sie die Kartoffeln öfter als nur einmal während des Backens. Mit Hilfe eines Zahnstochers oder einer Gabel können Sie die Garstufe zwischendurch checken.*
- *Zur Pflege nur mit einem feuchten Schwamm reinigen. Es ist normal, dass sich die Innenseite während des normalen Gebrauchs allmählich dunkel verfärbt.*
- *Den Topf nicht mit Wasser abwaschen oder einweichen!*
- *Auch geeignet für Maronen, die Schale der Esskastanien dafür vorher einschneiden und genug Platz zum Umrühren lassen während des Backens im Topf.*

ENTDECKEN SIE DEN GESCHMACK
VON KOCHEN AUF DER FEUERSTELLE
NEU, UM ALLE NATÜRLICHEN
AROMEN HERVORZUHEBEN.



Kartoffel Kochtopf
ø cm 22x27,5x17h - cl 330
Geschenverpackung - 1 Stk.