

# Tajine (lasiert) - Vorbereitung & Anleitung

## Vor dem Gebrauch

Wir empfehlen zur Reinigung Essig oder Zitronenwasser, da Reinigungsmittel sich später geschmacklich negativ auswirken können.

## Benutzung

Reiben Sie die Tajine vor dem Gebrauch gut mit Öl (z.B. Oliven- oder Sesamöl) ein

Nachdem Sie alle Zutaten eingeschichtet und den Deckel geschlossen haben, füllen Sie bitte kaltes Wasser in das Loch oben am Deckelgriff (Dampfsperre). Das Wasser kühlt den oberen Deckelbereich und der aufsteigende Dampf kondensiert. So entsteht ein Garkreislauf.

Stellen Sie die Tajine in den kalten Backofen oder Herdplatte und achten Sie bitte darauf, dass der Backofen bzw. die Herdplatte nicht vorgeheizt ist.

Heizen Sie Ihren Backofen in kleinen Schritten auf maximal 200 Grad Celsius und belassen Sie die Tajine für ca. 45 Minuten darin. Nach dieser Zeit ist die Oberfläche versiegelt und hat die erste Patina als natürliche Antihafbeschichtung erhalten. Das Gefäß ist jetzt gebrauchsfertig.

## Pflege

Die Tajine ist nicht spülmaschinenfest, bitte spülen Sie diese von Hand. Verwenden Sie hierbei keinerlei Spül- oder Reinigungsmittel. Zur Reinigung und Geschmacksneutralisierung empfehlen wir die Verwendung von Essig oder Zitronenwasser.

## Weitere Hinweise

- Tajine **niemals** direkt auf eine **glühende** Kochplatte oder in den **heißen** Backofen setze
- **heizen Sie den Ofen mit der Tajine immer nach und nach auf!!!**
- bei unsachgemäßem Gebrauch kann die Tajine beschädigt werden (Risse im Teller)
- Tajines können nach jedem Kochvorgang dunkler werden, dies ist ein natürlicher Schutz (Patina)

**Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir für Schäden, die durch einen unsachgemäßen Gebrauch entstehen, keinerlei Garantien und Gewährleistungen übernehmen können.**