

BROT- UND LAGERTÖPFE

Natürlich lagern mit Keramik und Leinen



DENK



Natürlich lagern

Der Denk *Brottopf* und der *Lagertopf* aus *CeraNatur*[®] Keramik sind für die natürliche Lagerung von Brot, Obst und Gemüse gemacht. Die atmungsaktive Natur-Keramik schützt das Lagergut vor Licht, sorgt für Luftzirkulation im Inneren der Töpfe und verhindert die Entstehung von Kondensnässe. Obst, Gemüse und Backwaren bleiben länger frisch. Das Naturmaterial ist 100% geruchs- und geschmacksneutral.

Die Abdeckung der Töpfe besteht aus hochwertigem Oberlausitzer Leinen. Reines Leinen wirkt von Natur aus antibakteriell und feuchtigkeitsregulierend und ist dadurch hervorragend für die Lagerung von Lebensmitteln geeignet. Durch den eingnähten Spanngummi sitzt die Abdeckung immer perfekt.

Zum Schutz der Standfläche sind die Töpfe am Boden mit Filzgleitern versehen.

Alle Keramiken werden von Hand in unseren Coburger Werkstätten in sehr hochwertiger, stabiler und langlebiger Qualität gefertigt.



Brottopf

CeraNatur®

Im Denk *Brottopf* aus atmungsaktiver CeraNatur® Keramik kann man Brot und Gebäck ideal aufbewahren. Die Kombination aus unglasierter Keramik und Abdeckung aus naturbelassenem Leinen schafft ein optimales Klima zur Lagerung von Backwaren. Beide Materialien wirken feuchtigkeitsregulierend und lassen die Luft im Brottopf zirkulieren. Brot und Gebäck bleiben länger frisch und behalten ihren Eigengeschmack. Schimmelbildung wird bei korrekter Lagerdauer* wirksam verhindert.

Eine Riffelung am Boden des Topfes verhindert, dass die Backwaren direkt am Boden aufliegen und begünstigt die Luftzirkulation zusätzlich.

Im Brottopf findet ein mit der Denk *Bread&Cake* Backplatte gebackenes Brot perfekt Platz. Das handgefertigte, formschöne Objekt schmückt jede Küche und bereitet durch die hochwertige, stabile Qualität lange Freude.

*** Lagerdauer für Brote mit Sauerteig:**

Weizenbrote bis zu 2 Tage

Weizenmischbrote 2 bis 4 Tage

Roggenmischbrote 3 bis 5 Tage

Roggenbrote 4 bis 6 Tage

Schrot- und Vollkornbrote 7 bis 9 Tage

Quelle: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V.



Lagertopf

CeraNatur®

Im Denk *Lagertopf* aus atmungsaktiver CeraNatur® Keramik lagert Gemüse und Obst natürlich. Die unglasierte Keramik und das naturbelassene Leinen sorgen für ein Mikroklima, das Vorräte besonders lange frisch hält. Beide Materialien wirken feuchtigkeitsregulierend und lassen die Luft im *Lagertopf* optimal zirkulieren. Es bildet sich keine Kondensnässe, Gemüse und Obst sind wirksam vor Fäulnis geschützt.

Durch zwei steckbare Teiler aus naturbelassener, massiver Buche entstehen im *Lagertopf* vier Bereiche. Indem nur ein Teiler in den Topf gestellt wird, können zwei größere Bereiche abgeteilt werden. Buchenholz ist sehr hart und eignet sich hervorragend für die Verwendung im direkten Kontakt mit Lebensmitteln, sodass Karotten ungestört neben Zwiebeln oder Kartoffeln ruhen können. Das Holz stammt aus fränkischen Wäldern und ist PEFC-zertifiziert.



Lagertipps

Brottopf und *Lagertopf* werden lichtgeschützt und möglichst kühl in der Küche, in der Speisekammer oder im Keller aufgestellt.

Brot aufbewahren

Bei zu langer Lagerung, bei stark feuchten oder nicht ganz durchgebackenen Backwaren kann es zu Schimmelbefall kommen. Schimmeliges Brot ist giftig und darf nicht mehr verzehrt werden.

Entsorgen Sie dann den gesamten Inhalt und reinigen Sie den Brottopf mit Wasser und Reinigungsmittel. Die Leinenabdeckung muß ebenfalls gewaschen werden.

Obst und Gemüse

Der Lagertopf ist für die Aufbewahrung des Bedarfs von ein bis zwei Wochen gedacht. Das Lagergut muss trocken und gesäubert sein.

Bitte achten Sie darauf, dass keine faulen Stücke im *Lagertopf* landen. Wir empfehlen, das Lagergut alle zwei bis drei Tage zu kontrollieren und faule Stücke gegebenenfalls zu entfernen.

Äpfel sollten nur kurzzeitig mit anderem Obst und Gemüse zusammen gelagert werden. Für eine längere Aufbewahrung müssen Äpfel alleine gelagert werden. Verschiedene Apfelsorten können selbstverständlich gemeinsam gelagert werden.



Lagertopf mit zwei Teilern aus Buchenholz
und Leinenabdeckung

Ø 39,5 cm | H 16 cm | Vol. ca. 12,5 L | 6,0 kg



Brottopf mit Leinenabdeckung

Ø 35 cm | H 15 cm | Vol. ca. 8,5 L | 4,5 kg



Pflege & Gebrauch



CeraNatur®

Für Brot- und Lagertopf haben wir eine atmungsaktive Variante unserer Keramik entwickelt. Dadurch wird die Luftzirkulation verbessert. Gleichzeitig ist diese Keramik jedoch nicht wasserdicht.

Der Farbton der Keramik changiert in Beigebrauntönen. Wobei sich auf dem Stück dunklere und hellere Bereiche abwechseln können. Auch schwarze Sprenkel können vorkommen. Diese individuellen Besonderheiten unterstreichen die natürliche Herstellung und stellen keinen Reklamationsgrund dar.

Behandlung der Lagertopf-Teiler

Das unbehandelte Buchenholz kann sich durch Feuchtigkeit oder Druck verformen. Das ist ein natürlicher Vorgang und kein Reklamationsgrund.

Wir empfehlen daher die Bretter vor Benutzung zweimal mit Olivenöl an allen Seiten (auch an den Kanten) dünn einzureiben. Dies reduziert den möglichen Holzverzug und Schmutz kann nicht in das Holz eindringen.

Reinigung

Der Keramiktopf kann mit Wasser, Bürste und Spülmittel gesäubert werden. Danach soll er an der Luft ca. zwei Tage austrocknen. Fett kann die Keramik verfärben. Dies ist jedoch hygienisch unbedenklich.

Die Leinenabdeckung kann bei 60° C in der Waschmaschine gewaschen werden. Sie ist nicht trocknergeeignet.

Die mit Olivenöl eingelassenen Holzteiler können mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Zum Trocknen werden sie auf einer ebenen Fläche auf die Seite gelegt oder ineinander gesteckt.

Natürliches Material



Handgefertigte Unikate



Dauerhaft für Jahrzehnte



Respektvoller Umgang
mit Mensch und Natur



Ressourcenschonende
Herstellung



Fertigung in Deutschland

Denk Keramische Werkstätten
Neershofer Straße 123–125 · D-96450 Coburg

+49 (0)9563-51332-0 · info@denk-keramik.de
www.denk-keramik.de