

Notice d'utilisation / Instructions for use / Gebrauchsanweisung

Pour les Terrines à Baeckeoffe et/ou autres plats de cuisson

EN - For Baeckeoffe tureens and/or other baking dishes

DE - Für Terrinen für Baeckeoffe und/oder andere Auflaufformen.

Avant le premier usage, votre nouvelle poterie doit être en immersion dans de l'eau froide pendant 2h. Par la suite, retirer l'eau puis séchez-le.

EN - Before using for the first time, immerse your new pot in cold water for 2 hours. Then remove the water and dry it.

DE - Vor dem ersten Gebrauch muss Ihr neues Kochgeschirr zwei Stunden lang in kaltes Wasser getaucht werden. Anschließend nehmen Sie das Wasser heraus und trocknen es ab.

Évitez les chocs thermiques (ex : terrine chaude sur une plaque froide, déposez la plutôt sur une planchette en bois ou un torchon).

EN - Avoid thermal shock (e.g. placing a hot pot on a cold plate, place it on a wooden board or tea towel instead).

DE - Vermeiden Sie Temperaturschocks (z. B.: heiße Terrine auf einer kalten Platte, stellen Sie sie stattdessen auf ein Holzbrettchen oder ein Geschirrtuch).

Ne jamais poser la poterie directement sur une plaque chauffante, barbecue, brasero, ou une plaque au gaz.

EN - Never place the pot directly on a hotplate, barbecue, brazier, or gas hob.

DE - Stellen Sie die Töpferware niemals direkt auf eine heiße Herdplatte, einen Grill, einen Feuerkorb oder eine Gasherplatte.

Nettoyage

EN - Cleaning

DE - Reinigung

Nettoyez votre poterie avec de l'eau tiède et une éponge non métallique et du produit vaisselle. Vous pouvez également mettre les poteries au lave vaisselle.

EN - Clean your pottery with lukewarm water and a non-metallic sponge and washing-up liquid. You can also put the pottery in the dishwasher.

DE - Reinigen Sie Ihre Töpferei mit lauwarmem Wasser, einem nichtmetallischen Schwamm und Spülmittel. Sie können die Töpferware auch in die Spülmaschine geben.

Après séchage à l'air libre, conservez votre poterie dans un endroit sec et aéré.

EN - After air-drying, store your pottery in a dry, well-ventilated place.

DE - Nach dem Trocknen an der Luft bewahren Sie Ihre Töpferware an einem trockenen, luftigen Ort auf.

Vous pouvez parfois remarquer dans les moules alimentaires de fines fêlures dans nos émaux appelé «tressaillage», ce tressaillage est nécessaire pour assurer la résistance de la pièce à la chaleur.

EN - You may sometimes notice fine cracks in our glazes in food moulds, called "braiding". This braiding is necessary to ensure that the piece is resistant to heat.

DE - Bei Lebensmittelformen können Sie manchmal feine Risse in unserer Glasur feststellen, die als "Flechtwerk" bezeichnet werden. Dieses Flechtwerk ist notwendig, um die Hitzebeständigkeit des Stücks zu gewährleisten.

Pour les moules à gâteaux

EN - For cake moulds

DE - Für Backformen

Avant toute première utilisation de votre moule (Kougelhupf, Agneau Pascal, Langhof etc.), nous vous conseillons de le graisser avec de la margarine (*ne brûle pas au four*) et le fariner en retirant l'excédant avant de l'enfourner pendant 15 minutes à 180°.

EN - Before using your cake tin for the first time (Kougelhupf, Agneau Pascal, Langhof etc.), we recommend that you grease it with margarine (does not burn in the oven) and flour it, removing any excess, before putting it in the oven for 15 minutes at 180°.

DE - Vor der ersten Verwendung Ihrer Backform (Gugelhupf, Lamm Pascal, Langhof usw.) empfehlen wir Ihnen, sie mit Margarine einzufetten (brennt im Ofen nicht an) und zu bemehlen, indem Sie den Überschuss entfernen, bevor Sie sie für 15 Minuten bei 180° in den Ofen schieben.

Pour les utilisations suivantes, utilisez du beurre et fariner en retirant l'excédant dans le moule avant de verser la pâte.

EN - For subsequent uses, use butter and flour, removing any excess in the tin before pouring in the pastry.

DE - Verwenden Sie für die folgenden Anwendungen Butter und bemehlen Sie die Form, indem Sie überschüssigen Teig entfernen, bevor Sie den Teig einfüllen.

Pour le nettoyage de votre moule, passez simplement une éponge humide ou un papier absorbant.

EN - To clean your tin, simply wipe with a damp sponge or paper towel.

DE - Reinigen Sie die Form einfach mit einem feuchten Schwamm oder einem Papiertuch.

Nos poteries sont conçues pour résister au
FOUR, au MICRO-ONDES et au LAVE-VAISSELLE

EN - Our pottery is designed to withstand OVEN, MICRO-WASHER and DISHWASHER

DE - Unsere Töpferwaren sind so konzipiert, dass sie dem ÖFEN, MIKROWELLEN und SPÜLMASCHINEN