

Tajine von Laurin Schaub
Wichtige Hinweise zur Anwendung

Verwendung im Backofen:

Diese Tajine ist ausschliesslich zur Verwendung im Backofen vorgesehen. Sie ist nicht geeignet für Herdplatten (Glaskeramik, Elektro, Induktion), Gasherde oder offenes Feuer.

Materialeigenschaften:

Die Schale aus Porzellan sowie der Deckel aus Irdengut (=Terrakotta) halten hohe Temperaturen problemlos aus, jedoch gilt es abrupte Temperaturschocks zu vermeiden. Deshalb die heisse Tajine immer auf ein Brett/Untersetzer stellen und nicht direkt auf kalte Metall- oder Steinoberflächen. Auch zur Reinigung mit Wasser sollte das Gefäss erst Raumtemperatur annehmen.

Kocheigenschaften:

Die Tajine ist ein Schmorgefäss. Das Gargut (z.B. Gemüse, Fleisch oder Fisch) wird mit Flüssigkeit in die Porzellanschale gegeben. Der Dampfkreislauf im Innern sorgt dafür, dass Speisen besonders schonend und gleichmässig garen. Für zusätzliche Feuchtigkeit kann der Deckel aus porösem Irdengut (=Terrakotta) gewässert werden und die Mulde im Knauf des Deckels mit Wasser gefüllt werden.

