



Die Töpfe aus der Sapore & Benessere Kollektion werden aus patentiertem TerraSana® hergestellt. Einer der besonderen Aspekte bei Töpfen aus feuerfestem Ton besteht darin, dass Lebensmittel auf kleiner Flamme bei optimaler Hitze- und Feuchtigkeitsentwicklung schonend gekocht werden können. Die natürlichen Aromen und die Nährstoffe bleiben dadurch weitestgehend erhalten zugunsten einer gesundheitsbewussten und schmackhaften Ernährung.

**Beachten Sie folgende Hinweise für alle Töpfe von WALD aus der Induktions-Serie:**

- Niemals die höchste Stufe verwenden auf der Induktionsherdplatte!
- Kochen mit kleiner bis mittlerer Temperatur
- Langsame Temperaturerhöhung, idealerweise Starten bei Stufe 3 (bei 7 Einstellungen) bzw. 4 (bei 9 Einstellungen) zum allmählichen Erhitzen um einen thermischen Schock zu verhindern
- Lebensmittel nicht trocken kochen oder anbraten: Fügen Sie immer ausreichend Flüssigkeit hinzu, z.B. Öl, Wasser, Brühe oder Wein

Tipp für Geschmacksexplosion:

Empfohlen wird auf mittlerer Temperaturstufe zu starten und dann die Hitze zu drosseln!