

WALD[®]
domus vivendi

SAPORE 
BENESSERE

TÄGLICH GESUND KOCHEN



FINDEN SIE DIE
SPEZIELLEN
EIGENSCHAFTEN
IHRER TÖPFE
HERAUS

JEDEN TAG IN DER KÜCHE

livingtools.de

WALD: Design und Innovation, made in Italy

Als Familie von Keramikern gelingt es Wald seit 1920 ihre Erfahrung mit Innovation und Forschung zu kombinieren. Mit ihrem eigenen, unverwechselbaren Stil schaffen sie es moderne Funktionalität mit dem italienischen Charme ihrer Region und Kultur sowie traditioneller Werte Ausdruck zu verleihen - eine vollkommene italienische Identität.

Aktuell beinhalten Wald®'s Produktionslinien zwei herausragende Stärken: Kergrès® und Terra Sana®, eingetragene Marken für Materialformeln, die von Wald®'s Forschungs- und Entwicklungseinrichtung perfektioniert worden sind.

Wald® bezieht sich in der Bedeutung von "Holz" auf den ursprünglichen Longobard Namen des Orts Gualdo Tadino (Perugia, Umbria).



DAS VERGNÜGEN
JEDEN TAG
GESUND ZU
KOCHEN.

WALD[®]
domus vivendi

www.wald.it

Wald & Co. eG Via Eugubina 40 - 06022 Fossato di Vico (PG) Italia - Tel. +39 075 919621 - info@wald.it
Vertrieb Deutschland: santos Management GmbH - www.livingtools.de

Copyright WALD®. Jedes hier verwendete Bild, Produkt, Schema, Text sowie alle unterscheidbaren Kennzeichen gehören WALD & Co. Jegliche Wiederverwendung ohne explizite Erlaubnis durch WALD & Co. ist untersagt. Größe, Form und Farbe der Produkte können leicht abweichen von der Darstellung im Katalog.

BROT-BACKTOPF

Wald®'s Brot-Backtopf (Bodenplatte und Glocke) besteht aus Kergres®, hochwertigem Ofen-Ton



Ofen

Stellen Sie den Brottopf nur auf den Grillrost in den Ofen, damit die Luft richtig zirkulieren kann. Der Topf darf keinesfalls direkt auf ein Blech oder den Boden des Ofens gestellt werden! Der Hitzestau könnte in diesem Fall nämlich zu Verformungen und Rissen im Topf führen.



GANZ LEICHT ZU BENUTZEN,
ES LÄSST SICH BROT MIT
UNVERWECHSELBAR
KNUSPRIGER KRUSTE UND
AROMA BACKEN.

Dank der Vielfalt einfacher Rezepte und dem unkomplizierten Gebrauch ist der Topf das ideale Küchenutensil für frisch gebackenes Brot zuhause.

Das Innere des Brottopfs bildet die Eigenschaften des traditionellen Ofens nach, in dem Brot früher als „Fest“ für Auge und Gaumen gebacken worden ist. Innen wird der ideale Feuchtigkeitslevel erzeugt, um durchweg ein gleichmäßiges Backergebnis sicherzustellen.

Nehmen Sie ein paar Minuten vor dem Ende der Garzeit den glockenförmigen Deckel ab, damit das Brot goldbraun wird und so knusprig wie Sie es mögen.

In jeder Verpackung finden Sie eine Broschüre mit Vorschlägen zum Gebrauch und vielen traditionellen, leckeren Rezeptideen (italienisch-englischsprachig).





Brot-Backtopf (Bodenplatte und Glocke)
ø cm 28,5x33x16,5h
Geschenckverpackung - 1 Stk.

Der verwendete spezielle Ton bildet die Charakteristik der traditionellen Steinöfen nach, weshalb er angemessen gepflegt werden muss.

BASIS: Die Innenseite mit einem nassen Schwamm reinigen und gut trocknen lassen. Reinigen Sie die Außenseite nur mit einem trockenen Tuch oder leicht feuchtem Schwamm. Um Flecken zu vermeiden, achten Sie darauf die Außenseite nicht zu durchnässen.

DECKEL: mit trockenem Tuch oder leicht feuchtem Schwamm reinigen.

