

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.

SAPORE BENESSERE

Eine Kollektion von hochwertigen Kochtöpfen aus , hoch gebrannter, feuerfester Keramik, mit handbemalter und seidenmatter Oberfläche.

Die Töpfe sind speziell ausgerichtet auf gesundes Kochen mit natürlichen Zutaten. Mit fast 50 Jahren Erfahrungen, einschließlich dem Keramik-Fachgebiet, hat Wald fundierte Kenntnisse erlangt, um das Konzept von Kochen auf dem Herd zu revolutionieren.





SO VIELE
GUTE
GRÜNDE ZUR
AUSWAHL...

SAPORE 
BENESSERE



Herdplatte



Induktionskochfeld

*Für Induktion geeignet:
Schmortopf 28 cm und
Kochtopf 24 cm*



Ofen
Mikrowelle



Spülmaschine



Kühlschrank
Tiefkühlschrank

ES IST WICHTIG ZU WISSEN, DASS...

alle Töpfe, außer dem Kartoffel-Backtopf,
NICHT KOMPLETT TROCKEN BENUTZT
WERDEN DÜRFEN. Beim Kochen muss zu
den Zutaten immer Öl oder etwas Wasser
hinzugegeben werden!



■ Zum Kochen auf dem Herd, im Ofen, in der Mikrowelle.

■ Hervorragende Widerstandsfähigkeit gegen thermischen Schock und mechanischen Stößen.

■ Es wird genau die richtige Feuchtigkeit im Inneren erzeugt, um auf schonende Weise Lebensmittel zu kochen, die ihre wertvollen Nährstoffe und ihr natürliches Aroma behalten.

■ Absorbieren keine Gerüche, Fett oder Feuchtigkeit

■ Die Glasur ist äußerst widerstandsfähig gegenüber Kratzer und Gebrauchsspuren, einfach zu reinigen.



■ Auf kleiner Flamme garen Gerichte ideal und energiesparend.

■ Immer sofort einsatzbereit.

■ Sie können einfach verstaut werden, indem die verschiedenen

Größen ineinander gestapelt werden.

■ Die Töpfe eignen sich außerdem bestens zur lebensmittelechten Aufbewahrung, sogar im Kühlschrank oder Tiefkühlschrank.

■ Der Deckel ist stabil und hat einen handlichen Griff.

■ Ihr Esstisch wird verschönert.


NICKELFREI

Bei der Prüfung (Messwerkzeuge eingestellt auf 0,005) der analysierten Produkte gemäß der gesetzlichen Bestimmungen wurden keine Rückstände von Nickel, Blei oder Cadmium gefunden.



Einzigartiges und gesundes Kocherlebnis
durch bloße Hitze und die Reinheit von Ton



 ist eine eingetragene
Marke von WALD

Aufgrund der Untersuchungen von WALD's Forschungs- und Entwicklungseinrichtung kann ein innovatives Produkt für gesunde Ernährung vorgestellt werden mit unserem gewohnt hohen Qualitätsanspruch. Nur qualitativ hochwertige Naturmaterialien für ein sicheres Produkt frei von Cadmium, Blei und Nickel. Die Eigenschaften von feuerfestem Ton erzielen hervorragende Ergebnisse auf dem Herd, wobei der Ton weder Gerüche noch Feuchtigkeit absorbiert.

Die Kochtöpfe sind sofort einsatzbereit. Nach der Reinigung, sogar in der Spülmaschine, trocknen sie schnell. Danach können sie platzsparend verstaut werden, sofern man unterschiedliche Größen ineinander stapelt.

Ein natürliches und gesundes Kocherlebnis für das tägliche Wohlbefinden, das frische kulinarische Trends berücksichtigt.

Die Hitze wird gleichmäßig verteilt. Der zirkulierende Dampf erzeugt im Inneren des Topfes das ideale Maß an Feuchtigkeit, um Lebensmittel schonend zu garen. Geschmack und Aromen der Nahrungsmittel werden dabei bewahrt. Das Kochergebnis ist immer sehr gut, sowohl bei zeitaufwändigen Gerichten (Suppen, Eintöpfe, Schmorbraten) als auch bei schnelleren Alltagsgerichten. Es schmeckt immer ausgesprochen lecker, sogar ohne Öl oder Fett.

Das Essen bleibt lange heiß. Wir empfehlen den Herd auszuschalten, bevor die Nahrungsmittel vollständig durchgegart sind. Das vielfältige Sortiment an Töpfen ermöglicht das Zubereiten aller möglicher Gerichte.

Der Produktionsprozess unterliegt regelmäßigen und spezifischen Qualitätskontrollen durch unsere qualifizierten Facharbeiter. Sie werden die besonderen Eigenschaften dieser einzigartigen, langlebigen Kochutensilien für den tagtäglichen Gebrauch zu schätzen lernen. Sie werden Sie für viele Jahre bei normaler Handhabung und Pflege begleiten und Ihnen beim Experimentieren mit neuen Rezepten Freude bringen.

Kleine Unregelmäßigkeiten oder leichte Farbabweichungen belegen den handgemachten Herstellungsprozess.



CURRY HÜHNERTAJINE MIT GARNELEN, SPARGEL UND BASMATI REIS

FÜR 4/5 PERSONEN
KOCHZEIT: 30 MINUTEN
TAJINE TOPF ø 31,5 CM

ZUTATEN

300g Garnelen
500g Hühnerbrustfilets
250g Spargelspitzen/grüner
Spargel
1 Zwiebel, 1 Selleriestange, 1
Karotte
180g Vollmilch Jogurt
2 Esslöffel Curry-Pulver
Olivenöl extra vergine, Salz

FÜR DEN REIS:

300g Basmati Reis - 1 kleine
Zwiebel - 4 Gewürznelken

Schneiden Sie die Hühnerbrust in gleich große Stücke (Würfel). Braten Sie das Fleisch in Olivenöl in der Tajine goldbraun an. Geben Sie dann die fein geschnittene Zwiebel, Sellerie und Karotte dazu. Salzen und 2 Kellen heißes Wasser dazugeben. Dann den Spargel in den Topf legen und zuge- deckt etwa 10 Minuten kochen. Currypulver und nach Bedarf noch eine Kelle Wasser in die Tajine geben, weitere 6 Minuten abgedeckt köcheln lassen. Wenn die Spargelspitzen gar sind, fügen Sie die Garnelen dazu und kochen alles weitere 3 Minuten. Rühren Sie zum Schluss den Jogurt hinein, damit eine sämige Soße entsteht. Reis kochen: Olivenöl in einen anderen Topf geben und die ganze Zwiebel und Nelken darin anbraten (shallow frying). Den Reis dazu geben und anrösten. Dann heißes, gesalzenes Wasser (Menge nach Packungsangabe) dazugeben und kochen lassen bis er gar ist. Servieren Sie den Reis in der Mitte des Tellers, umgeben von Fleisch, Gemüse und Garnelenschwänze und gießen Sie die Bratensoße darüber.



INNOVATIVE
ENTFALTUNG VON
AROMEN BEI KURZER
KOCHZEIT.

GEDÄMPFTES FISCHFILET MIT GEMÜSE

FÜR 4 PERSONEN
KOCHZEIT: 30 MINUTEN
SCHMORTOPF ø 27,5 CM

ZUTATEN

4 Doraden-Filets
1 Karotte
4 kleine, weiße Zwiebeln
250g Frühlingkartoffeln
200g Agretti (Salzkraut,
alternativ Schnittlauch oder
grünes Blattgemüse, z.B. Spinat,
Löwenzahn, Portulak, Bärlauch,
Lauch)
1 Zucchini
8 Zweige Thymian
Prise Salz
Olivenöl extra vergine

Waschen Sie das Gemüse und schneiden Sie es in dicke Stücke. Gießen Sie zwei Gläser Wasser in den Topf, salzen Sie es und geben dann das Gemüse hinzu. Mit geschlossenem Deckel köcheln lassen. Wenn die Kartoffeln fast gar sind, legen Sie die sauberen, von Gräten befreiten Fischfilets darauf. Salzen und abgedeckt weitere 5 Minuten kochen, unter Zugabe von Wasser falls nötig.

Mit Olivenöl beträufelt servieren.

Das natürliche Geschmackserlebnis dieses einfachen, schnellen Rezeptes wird durch die einzigartigen Eigenschaften der "Sapore & Benessere" Töpfe hervorgehoben.



ITALIENISCHE HÜHNERTAJINE MIT PAPRIKA UND ORANGE

ZUTATEN

- 500 g Hühnerbrust
- 1 kleine Zwiebel
- Olivensöl extra vergine
- Salz, Pfeffer
- Frischer Thymian
- ca. 3 Esslöffel Mehl
- 1 Glas Weißwein
- 1 rote Paprikaschote
- 1 gelbe Paprikaschote
- 1 Orange (Schale)

In einer Tajine gehackte Zwiebel und mehlierte Hähnchenstreifen in etwas Öl anbraten. Sobald die Streifen gut gebräunt sind, den Weißwein dazugeben und verdunsten lassen. Frischen Thymian und geschnittene Paprikaschoten dazugeben. Würzen und Zesten der Orangenschale darüber reiben. Zusammen leicht köcheln lassen bis das Fleisch gar ist. Servieren Sie das leckere Gericht mit frisch gemahlenen schwarzen Pfeffer und frischen Thymian.

GRÜN & NATÜRLICH Sapore & Benessere in neuem Gewand!

Grün will nicht einfach nur eine Farbe sein, sondern eine wahre Hymne an die Natur, in perfekter Harmonie mit den vollkommen natürlichen und umweltfreundlichen Rohstoffen, die für die Produktion von Terra Sana® verwendet werden.

Eine Kollektion von handgemachten Kochtöpfen aus "Terra Sana®", hochwertigem feuerfestem Ton, der bei hohen Temperaturen gebrannt wird.



Auf natürliche Weise zu kochen, wird Ihnen gefallen. Dafür finden Sie eine Menge Rezepte der traditionellen Küche mit frischen, naturbelassenen Zutaten. Letztlich gelingt eine gesunde, ausgewogene Ernährung nur mit den richtigen Kochutensilien!



Kochtopf mit Deckel
Ø cm 29x34,5x18h - cl 400
Geschenverpackung - 1 Stk.



Kochtopf mit Deckel
Ø cm 24x29,5x16h - cl 250
Geschenverpackung - 1 Stk.



Kochtopf mit Deckel
Ø cm 20x25,5x15h - cl 150
Geschenverpackung - 1 Stk.



Tajine mit Deckel
Ø cm 32,5x20h - cl 250
Geschenverpackung - 1 Stk.



Schmortopf mit Deckel
Ø cm 28,5x34x13,5h - cl 250
Geschenverpackung - 1 Stk.



Geschenverpackung



KARTOFFEL KOCHTOPF

Wald®'s Kartoffel-Kochtopf besteht aus natürlicher, unglasierter, feuerfester Keramik



Herdplatte



Ofen



Entdecken Sie den Geschmack von Kochen auf der Feuerstelle neu, um alle natürlichen Aromen hervorzuheben.

Der Kartoffel Backtopf besteht aus naturbelassenem, unglasiertem Ton zum trockenen Kochen (völlig ohne Wasser).

Auch für den Gebrauch im offenen Feuer geeignet, nicht für Induktionsherde.

Um den puren, natürlichen Geschmack der Kartoffel hervorzuheben.

Nutzen Sie den Kartoffel-Kochtopf auf mittlerer/ niedriger Flamme. Durch die moderate Hitze werden die Kartoffeln langsam und schonend gegart, wodurch sie alle wertvollen Nährstoffe und ihren Stärkegehalt bewahren.

BEDIENUNGSANLEITUNG:

■ Nehmen Sie saubere, mittelgroße Kartoffeln mit Schale und legen Sie diese trocken in den Topf. Nicht bis zum Anschlag befüllen, damit genug Platz zum Umrühren bleibt während des Backens.

■ Am Topftrand rösten die Kartoffeln schneller, daher sollten Sie die Kartoffeln nach etwa 20/25 Minuten umschichten.

■ Die Kochzeit für mittelgroße Kartoffeln beträgt etwa 40/50 Minuten... und dann können Sie den Geschmack genießen wie der von traditionell über dem Feuer gerösteter Kartoffeln!

■ Je nach Größe der Kartoffeln und der gewünschten Bissfestigkeit und Bräunung variiert die Kochzeit. Nach Bedarf mischen Sie die Kartoffeln öfter als nur einmal während des Backens. Mit Hilfe eines Zahnstochers oder einer Gabel können Sie die Garstufe zwischendurch checken.

■ Zur Pflege nur mit einem feuchten Schwamm reinigen. Es ist normal, dass sich die Innenseite während des normalen Gebrauchs allmählich dunkel verfärbt.

■ Den Topf nicht mit Wasser abwaschen oder einweichen!

■ Auch geeignet für Maronen, die Schale der Esskastanien dafür vorher einschneiden und genug Platz zum Umrühren lassen während des Backens im Topf.



Kartoffel Kochtopf
ø cm 22x27,5x17h - cl 330
Geschenkverpackung - 1 Stk.

ENTDECKEN SIE DEN GESCHMACK
VON KOCHEN AUF DER FEUERSTELLE
NEU, UM ALLE NATÜRLICHEN
AROMEN HERVORZUHEBEN.

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
Geschenkverpackung - 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.



PIZZAPLATTEN

Aus einer Mischung qualitativ hochwertigster Tonarten, hervorragende Wärmeleiter, hitzebeständig bis zu 500°C.

Geeignet für den Ofen zuhause oder in der Profiküche und auf dem Grill sowie in der Mikrowelle. Spülmaschinengeeignet.



Ofen



Spülmaschine

DIESE OFENPLATTE WURDE NEU ENTWICKELT UM KNUSPRIGE, LECKERE PIZZA ZUHAUSE ZU BACKEN.

Wärmen Sie die Pizzaplatte zuerst kurz im Ofen vor. Legen Sie darauf dann den Pizzateig mit Soße bzw. Belag. In nur wenigen Minuten wird die Pizza fertig gebacken, mit einem hervorragenden Ergebnis, genau wie in einem traditionellen Pizzeria Ofen!

Bringen Sie die Pizzaplatte direkt vom Ofen zu Ihrem Tisch.

Ihre Pizza wird lange heiß bleiben dank der wärmespeichernden Eigenschaften des Tons.



DIE PLATTE KANN EBENFALLS IN PROFESSIONELLEN ÖFEN
UND AUF DEM GRILL BIS ZU 500°C VERWENDET WERDEN.

DIE GLASUR IST SEHR WIDERSTANDSFÄHIG UND
KRATZFEST, AUCH BEIM SCHNEIDEN DARAUFG
MIT EINEM MESSER.



Pizzaplatte pflaumenfarben
ø cm 33
Geschenverpackung - 1 Stk.



Pizzaplatte grüne Farbe
ø cm 33
Geschenverpackung - 1 Stk.



Pizzaplatte blaue Farbe
ø cm 33
Geschenverpackung - 1 Stk.



Pizzaplatte schwarzgraue Farbe
ø cm 33
Geschenverpackung - 1 Stk.



Geschenverpackung



SAPORE BENESSERE



Kochtöpfe aus **TerraSana**
Zum Kochen auf dem Herd,
im Ofen, in der Mikrowelle.



Kochtopf mit Deckel
Cooking pot with lid
cm ø 28,5x33,5x18h - cl 400



Kochtopf mit Deckel
Cooking pot with lid
cm ø 23,5x28,5x15,5h - cl 250



Kochtopf mit Deckel
Cooking pot with lid
cm ø 20x25x14h - cl 150



Schmortopf mit Deckel
Saucepan with lid
cm ø 28,5x34,5x13,5h - cl 250
ø cm 31,5x37,5x14,5h - cl 400

**KOCHTÖPFE, SCHMORTÖPFE
UND TAJINE-TÖPFE ø 31, 5 CM
VERFÜGBAR IN DEN FARBEN
BEIGE, SCHWARZBRAUN,
ZIEGELROT UND WEIß.**

**POTS, PANS AND TAJINE ø 31, 5 CM
AVAILABLE IN DOVE-GREY, BLACK,
BRICK-RED AND WHITE COLOURS.**



Tajine mit Deckel - Tajine with lid
cm ø 31,5x19,5h - cl 250
cm ø 26,5x18,5h - cl 180



Kochtopf mit Deckel
Casserole with lid
cm ø 15x18,5x14,5h - cl 90



Süß&Salzig Set
Tiegel cm ø 26x31,5x6h
Teller cm ø 26x31
Sweet&Salty set - Saucepan - Plate



Teller/Schmortopf
Plate/Pot
cm ø 18x23x5,5h

ENDLICH „ALLTAGSTAUGLICHES GESUNDES KOCHEN“ AUCH MIT DEN TÖPFEN FÜR INDUKTION

A “DAILY HEALTHY COOKING” ALSO WITH THE INDUCTION PANS

Kochen Sie auf mittlerer und niedriger Stufe für ein gutes Ergebnis. Um die Zutaten schonend zu garen, empfehlen wir etwas Wasser hinzuzugeben, falls nötig auch zwischendurch, sodass das ideale Feuchtigkeitsniveau im Topf stets aufrechterhalten wird.

Verwenden Sie sowohl zu Beginn als auch während des Kochens geringe und mittlere Stufen zur Temperaturregulierung. Zu hohe Temperatureinstellungen könnten einen thermischen Schock verursachen, der zu Schäden und Funktionsstörungen führt. Ohnehin sind die höchsten Stufen nicht notwendig für ein gutes Kochergebnis. Ganz im Gegenteil: Gleichmäßiges, Niedrigtemperatur-Kochen begünstigt ein schmackhaftes Gericht voller natürlicher Aromen. Feuerfeste Keramik zeichnet sich im Vergleich zu anderen Materialien einfach durch diese Besonderheit aus, die sich diese außergewöhnlichen Töpfe als hervorstechendstes Merkmal zu eigen machen.

To get a good cooking result, use a medium and low power. We suggest to gently cook the ingredients and to add some water, if necessary, to keep the right inner humidity, even during cooking. Use low and medium power both at the beginning and during cooking. A too high power setting could cause harmful thermal shocks with consequent deterioration of the pan. However, high power is not necessary to obtain a good cooking result. On the contrary: In fact food cooked mostly low tempered and evenly saves its natural flavour and aroma much better. Fire-clay has just this peculiarity, it is the most important feature that makes these pots extraordinary compared to other materials.



VERFÜGBARE MODELLE:
SCHMORTOPF ø 28 CM
UND KOCHTOPF ø 24 CM
FARBE BEIGE, ZIEGELROT,
SCHWARZBRAUN

AVAILABLE SHAPES:
SAUCEPAN ø 28 CM AND
COOKING POT ø 24 CM
DOVE-GREY, BRICK-RED,
BLACK COLOURS