



PORZELLAN – GLAS - KUNSTGEWERBE

B. Erning-Söhne

TÖPFEREI – KERAMISCHE WERKSTATT



Brottöpfe – Besser kann man Brot nicht aufbewahren



Gebrauchsanweisung

Herzliche Glückwunsch zum Kauf eines Brottopfes aus salzglasiertem Steinzeug der Töpferei B. Erning-Söhne. Damit Sie lange Freude an Ihrem Brottopf haben, ist es wichtig, einige Hinweise zu beachten:

Standort

Stellen Sie den Brottopf auf einen **möglichst kühlen und freien Platz**, damit die Luftzirkulation nicht beeinträchtigt wird. Keinesfalls in einen Schrank, in eine Ecke, auf die Heizung oder an einem Platz mit direkter Sonneneinstrahlung.

Brotlagerung

Legen Sie Ihr Brot immer ohne Verpackung, ohne Papier oder Plastiktüte in den Brottopf. Keinen Holzrost auf den Boden legen. Warmes Brot erst auskühlen lassen, bevor Sie es in den Brottopf legen. (Eingefrorenes Brot erst auftauen)

Brotsorten

Sie können generell alle Brotsorten, helles und dunkles Brot, Roggenbrot, Vollkornbrot, Mischbrot, Zopf, sowie Brötchen, auch mit Körnern und Baguette gleichzeitig im Brottopf lagern. Sollte das Brot weich werden und Sie es lieber knusprig mögen, backen Sie es im Ofen kurz auf. Laugenbrötchen oder –brezel sollten Sie ausprobieren, da durch das Brottopfklima die Salzlake aufweicht. Auch Knäckebrötchen oder Zwieback können weich werden.

Reinigung

Sauberkeit ist wichtig. Brotreste und Krümel beschleunigen in Ihrem Brottopf die Schimmelbildung enorm. **Reinigen Sie den Brottopf wöchentlich!** Nehmen Sie nach dem Entfernen der Brotkrumen einfach Tafel-Essig, bedecken den Boden damit und geben ein halbes Glas **kaltes** Wasser dazu. Wischen oder reiben Sie nun den Brottopf aus und gießen Sie anschließend das Essigwasser aus. **Nicht mit klarem Wasser nachspülen!** Einfach trockenreiben und auslüften lassen.

Wichtig zum Deckel

Wenn Sie Ihren Brottopf öffnen, legen Sie den Deckel nicht auf den Knauf. Es besteht Gefahr, dass der wegrollt oder herunterfällt. Sollte es Ihnen jedoch trotzdem passieren, dass der Deckel zerbricht, kann ein neuer Deckel nachgetöpft werden. Das dauert etwa 6 Woche.

Dazu benötigen wir folgendes:

1. Eine Schablone des Brottopf-Deckels
2. Die Reste des zerbrochenen Deckels wegen des Musters und der Farben

Um die Schablone des Deckels zu Erstellen gehen Sie wie folgt vor:

Nehmen Sie ein Stück Karton (Pappe) und legen den Deckel darauf. Fahren Sie nun mit der Spitze eines Messers (Teppichmesser oder ähnliches) am Rand des Deckels entlang und schneiden anschließend die Schablone aus. Je genauer diese Schablone ist, je genauer wird der neue Deckel passen. Bewahren Sie diese Schablone für den Notfall auf.

Das ist deshalb so wichtig, weil Topf und Deckel zusammen gebrannt werden müssen. Beim Brennen können sich Form und Farbe verändern, deshalb brauchen wir die Scherben-Reste und die Schablone.

Wenn Sie alle diese Hinweise beachten, werden Sie einen völlig neuen Brotgenuss entdecken und über Jahrzehnte viel Freude mit Ihrem Brottopf der Firma B. Erning & Söhne haben.

Mit freundlichen Grüßen



Töpferei B. Erning-Söhne
Eschstraße 31
D-48703 Stadtlohn



Telefon: +49 (0) 2563/4962
Telefax: +49 (0) 2563/4405
Handy: +49 (0) 172/5328095
E-Mail: erning-soehne@t-online.de
Homepage: <http://www.toepferei-erning.de/>