KELTENGESCHIRR

Die feuerfeste Grill- & Kochkeramik





Das Keltengeschirr liebt es heiß und feurig

Dank unserer hochwertigen, glasierten *CeraFlam*® Keramik bietet das *Keltengeschirr* zahlreiche Vorteile:

- Gesundheitsbewusst: Fettfrei Braten für intensive Röstaromen und ohne Metalloxidation.
- Exzellente Wärmespeicherung: Hält Speisen 3x länger warm als Stahl.
- Flexibel einsetzbar: Perfekt für Grill, Backofen und direktes Servieren.
- Zeitloses Design: Kombiniert Ästhetik und Funktionalität, passend für moderne Koch- und Grillszenarien.

Coburg liegt im historischen Keltenland. Die Kelten waren ausgezeichnete Keramiker und verehrten das Feuer. Deswegen haben wir unser feuerfestes Kochgeschirr nach diesen „Ur-Coburgern“ benannt.



Modernes Kochen mit dem Keltengeschirr

Die Ansprüche an Koch- und Grillgeschirr haben sich stark verändert. „Shared Table“-Erlebnisse, inspiriert von mediterraner und asiatischer Küche, stehen für moderne Kulinarik. Das *Keltengeschirr* bietet die flexible Lösung, um verschiedene Speisen gleichzeitig zuzubereiten und direkt stilvoll servieren zu können. Außerdem können Sie unterschiedlichen Essgewohnheiten Ihrer Gäste (Vegetarier, Veganer etc.) stilvoll gerecht werden.



Einfach loslegen

Stellen Sie das *Keltengeschirr* direkt auf die Flamme. Es muss vorher nicht gewässert werden. Nach einigen Minuten ist die Keramik heiß, jetzt kann der Kochspaß beginnen.

Durch seine spezielle Glasur benötigen Sie im *Keltengeschirr* kein Fett zum Anbraten. Das ist nicht nur gesundheitsbewusst, auch Röstaromen entwickeln sich so viel intensiver.

Das *Keltengeschirr* ist geprüft lebensmittelecht. Anders als bei Metalltöpfen gibt es bei *CeraFlam*® keine geschmacksbeeinflussende Oxidation. Sie genießen so immer den reinen, unverfälschten Geschmack der Zutaten. Ist alles fertig, servieren Sie das *Keltengeschirr* direkt auf dem Tisch.
Ihr Gericht bleibt 3× länger heiß als in einem Stahltopf, denn die Keramik speichert enorm viel Wärme.



Leicht zu reinigen

Das *Keltengeschirr* kann in der Spülmaschine oder von Hand mit Bürste und Spülmittel gereinigt werden. Für hartnäckige Krusten verwenden Sie einfach Natron- oder Backpulver.

Schmauchspuren und Bratrückstände können sich je nach Intensität und Benutzungsdauer auf der Keramik einbrennen. Diese Gebrauchsspuren sind normal, sie zeugen von tollen Kocherlebnissen. Verfärbungen oder Krakelee in der Glasur haben keinen Einfluss auf die Funktion oder den Geschmack. Sie sind deshalb kein Reklamationsgrund.

Wichtig:

Die *CeraFlam*® Keramik nimmt leicht Feuchtigkeit auf. Deshalb muss das *Keltengeschirr* nach der Reinigung gut ausgetrocknet werden. Dafür bietet sich Restwärme im Backofen an. Ansonsten reicht es, das Geschirr mit der unglasierten Unterseite nach oben trocknen zu lassen. Durch die Trocknung können sich eventuell raue Salzrückstände auf der Glasur bilden. Diese können mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.



Keltengeschirr



Keltentopf® XL
KETG I H 9 cm I Ø 30,5 cm I Vol. 3,0 l I 2,7 kg

Keltentopf® L
KET-L I H 7,5 cm I Ø 25,5 cm I Vol. 2,3 l I 1,35 kg

Keltentopf® M
KET-M I H 6 cm I Ø 20,5 cm I Vol. 1,05 l I 0,8 kg

Keltentopf® S
KET-S I H 4,5 cm I Ø 16 cm I Vol. 0,41 l I 0,45 kg





Bratplatte / Deckel für Keltentopf XL
KET-BPG I H 2,7 cm I Ø 30,5 cm I 1,4 kg



Keltenschale
KET-SCG I H 4,2 cm I Ø 37,5 cm I 2,6 kg



Benutzungs- & Sicherheitshinweise

- Bitte bewegen Sie das heiße *Keltengeschirr* nur mit Hitzeschutzhandschuhen.
- Scharfkantige Kochwerkzeuge können zu Kratzern auf der Oberfläche führen.
- Das *Keltengeschirr* sollte nur mit einem hitzebeständigen Untersatz auf den Tisch gestellt werden.
- Stellen Sie das *Keltengeschirr* weder auf kratzempfindliche noch auf feuchtigkeitssensible Flächen.
- Die Benutzung auf Herdplatten ist ausgeschlossen. Durch die möglicherweise sehr schnelle Erhitzung kann es zu einem Bruch aufgrund von Materialüberlastung kommen.
- Geben Sie nur lauwarme Flüssigkeiten in das heiße *Keltengeschirr*. Es könnte sonst zu einem Bruch aufgrund von Materialüberlastung kommen.
- Das *Keltengeschirr* ist als Kochgeschirr konzipiert. Wenn Flüssigkeiten oder flüssige Lebensmittel längere Zeit darin aufbewahrt werden, kann es zu einer Durchfeuchtung kommen.
- Das *Keltengeschirr* ist sehr robust und auf dauerhafte thermische Haltbarkeit geprüft. Durch mechanische Einwirkung kann es jedoch zu Beschädigung und Bruch der Keramik kommen. Ein beschädigtes Teil darf nicht weiter verwendet werden. Haftung und Garantie für mechanische sowie thermische Schäden aufgrund unsachgemäßer Behandlung sind ausgeschlossen.

Natürliche, dauerhafte
Materialien

—

Respektvoller Umgang
mit Mensch und Natur

—

Handwerkliche Produktion
in Coburg

DENK

Denk Keramische Werkstätten
Neershofer Straße 123–125 · D-96450 Coburg

+49 (0)9563-51332-0 · kundenservice@denk-keramik.de
www.denk-keramik.de

10/25