

# KELTENGESCHIRR

Die feuerfeste Grill- & Kochkeramik



**DENK**



## Das Keltengeschirr liebt es heiß und feurig

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.

Das *Keltengeschirr* aus glasierter *CeraFlam*<sup>®</sup> Keramik ist zum Kochen und Braten auf offenem Feuer gemacht. Es kann auf einem Kohlegrill, einem Gasgrill, auf einer *Feuerschale* oder auf dem Denk *Bratfeuer* verwendet werden.

Selbstverständlich kann es auch im Backofen zum Einsatz kommen.



## Vom Feuer direkt auf den Tisch

Das *Keltengeschirr* überzeugt mit besten Koch-, Brat- & Backeigenschaften und ist eine Zierde für jeden Tisch.

Der *Keltentopf*<sup>®</sup> wird zum Anbraten und Schmoren von Gemüse, Fleisch oder Fisch verwendet. Wenn es um Gerichte mit viel Flüssigkeit geht, ist er die richtige Wahl.

Zum Braten von Fisch, Garnelen oder kleinen Fleischstücken verwenden Sie die *Keltenplatte*. Darüber hinaus kann sie auch als Deckel oder Untersetzer für den *Keltentopf* verwendet werden.

Die *Keltenschale* ist unser größtes feuerfestes Geschirrtteil. Sie verfügt über einen hochgezogenen Rand, so dass neben Bratgerichten auch Aufläufe, Gratins und Quiche zubereitet werden können. Selbst Kuchen können Sie in der *Keltenschale* hervorragend backen und auch als Obstschale bereitet sie Freude.



## 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*<sup>®</sup> 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 lange heiß, 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 Salzurückstände auf der Glasur bilden. Diese können mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.

# Keltengeschirr



**Keltentopf®**  
KET | H 9 cm | Ø 30,5 cm | Vol. 3,0 l | 2,7 kg



**Keltenplatte (Deckel)**  
KET-BP | H 2,7 cm | Ø 30,5 cm | 1,4 kg



**Keltenschale**  
KET-SC | H 4,2 cm | Ø 37,5 cm | 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 kratz empfindliche noch auf feuchtigkeitssensible Flächen.
- 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](http://www.denk-keramik.de)