

EN — Bread bins and storage containers

FR — Pots à pain et de conservation

NL — Brood- en Bewaarschaal



DENK

Bread bins and storage containers

Natural storage with ceramic and linen

Natural storage

The Denk Bread Bin and Storage Container made of *CeraNatur*[®] ceramic are designed for natural storage of bread, fruit and vegetables. This breathable, natural ceramic protects food against light, ensures air circulation inside the container and prevents condensation from forming. Fruit, vegetables, bread, cakes and pastries stay fresh for longer. The natural material is 100% odour and flavour-neutral. The cover for the containers is made of high-quality linen from Upper Lusatia. Pure linen has natural anti-bacterial and moisture-regulating properties that make it excellent for storing food. A sewn-in elastic band ensures that the cover always fits perfectly. The container bases have felt pads to protect the surface. All ceramics are handmade in our Coburg workshops using very high-quality, stable and durable materials.

Bread Bin *CeraNatur*[®]

The Denk Bread Bin made of breathable *CeraNatur*[®] ceramic is ideal for storing bread, cakes and pastries. The combination of unglazed ceramic and a cover made of natural linen creates the perfect atmosphere for storing bread, cakes and pastries. Both materials have a moisture-regulating effect and allow air to circulate in the container. Bread, cakes and pastries stay fresh for longer and retain their own flavour. Mould formation is effectively prevented if storage periods* are correct. Fluting on the base of the container prevents bread, cakes and pastries from sitting directly on the bottom of the container and also improves air circulation. The Bread Bin is the perfect place to keep bread baked with the Denk *Bread&Cake* baking dish. This handmade, elegant piece looks great in any kitchen. It's high quality and sturdy design mean it can be enjoyed for a long time.

* Storage periods for leavened bread:

Wheat bread up to 2 days

Mixed wheat bread 2 to 4 days

Rye-wheat bread 3 to 5 days

Rye bread 4 to 6 days

Wholemeal and granary bread 7 to 9 days

Source: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.
(Central Association of the German Bakery Craft)

Storage Container *CeraNatur*[®]

The Denk Storage Container made of breathable *CeraNatur*[®] ceramic is a natural place to keep fruit and vegetables. The unglazed ceramic and natural linen create a microclimate that keeps food fresh for a long time. Both materials regulate moisture and allow optimum air circulation inside the Storage Container. Condensation does not form and fruit and vegetables are protected against rotting. Four separate areas can be created inside the Storage Container using two slot-in dividers made of natural, solid beech. Two larger areas can be created by just using one of the dividers. Beech wood is very hard and excellent for use in direct contact with foods, so if you want to store carrots alongside onions or potatoes, it's no problem. The wood comes from Franconian forests and is PEFC-certified.

Storage tips

Keep the Bread Bin and Storage Container in a cool place in your kitchen, pantry or cellar, out of direct sunlight.

Storing bread

Mould may form on bread, cakes and pastries if they are stored for too long, or are too moist or have not been baked properly. Do not eat mouldy bread as it is toxic. Dispose of all of the contents and clean the Bread Bin with water and a cleaning product. You will also need to wash the linen cover.

Fruit and vegetables

The Storage Container is intended for storing food for one to two weeks. The food must be dry and clean. Please make sure that no rotten food ends up in the Storage Container. We recommend checking the contents every two or three days and removing any rotten food. Apples should only be stored with other fruit and vegetables for a short time. For longer periods, apples must be stored separately. However, different varieties of apples can be stored together.

Care & use

CeraNatur[®]

We developed a breathable version of our ceramic for our Bread Bin and Storage Container to improve air circulation. However, this does mean that the ceramic is not waterproof. The ceramic shimmers in shades of beige-brown. Alternating darker and lighter areas may appear in the same piece. There may also be dark speckles. These individual special features emphasise that the product has been manufactured naturally, and are no reason for complaint.

Treating the dividers for the Storage Container

Moisture or pressure can cause untreated beech wood to go out of shape. This is a natural process and no reason for complaint. We therefore recommend rubbing a sparing amount of olive oil into all sides of the boards (including the edges) twice before use. This reduces possible warpage of the wood and prevents dirt from penetrating into it.

Cleaning

The ceramic pot can be cleaned using water, a brush and washing-up liquid or water and a little vinegar. Leave it to air-dry for around two days. Grease can discolour the ceramic. However, this is not unhygienic. The linen cover can be washed in the washing machine at 60° C. It is not suitable for tumble-drying. Once they have been treated with olive oil, the wooden dividers can be wiped with a damp cloth. To dry, place them on their sides on a level surface or slot them together.

Storage Container with two beech wood dividers and linen cover

Ø 39.5 cm | H 16 cm | Vol. approx. 12.5 L | 6.0 kg

Bread Bin with linen cover

Ø 35 cm | H 15 cm | Vol. approx. 8.5 L | 4.5 kg

Pots à pain et de conservation

La céramique et le lin pour une conservation naturelle

Conservation naturelle

Le pot à pain Denk et le bol de conservation de *CeraNatur*[®] en céramique sont faits pour la conservation naturelle du pain, des fruits et des légumes. La céramique naturellement respirante protège les aliments de la lumière, assure la circulation de l'air à l'intérieur des récipients et empêche la formation d'eau de condensation. Les fruits, les légumes et les produits de boulangerie restent frais plus longtemps. Le matériau naturel est à 100% inodore et sans goût.

Le couvercle des pots se compose de lin haut de gamme de l'Oberlausitz. Le lin pur est naturellement antibactérien et régule l'humidité, ce qui le rend parfaitement adapté pour la conservation de denrées alimentaires. Grâce à l'élastique cousu, le couvercle est toujours parfaitement fermé.

Le fond des pots est équipé de patins en feutre pour protéger les surfaces. Toutes les céramiques sont fabriquées dans nos ateliers à Coburg dans une qualité haut de gamme, stable et durable.

Pot à pain *CeraNatur*[®]

Le pot à pain Denk en céramique respirante *CeraNatur*[®] permet la conservation optimale du pain et des pâtisseries. L'association d'une céramique non glacée et du couvercle en lin naturel crée un climat optimal pour la conservation de produits de boulangerie. Les deux matériaux ont un effet régulateur d'humidité et laissent l'air circuler à l'intérieur. Le pain et les pâtisseries restent frais et conservent leur propre goût plus longtemps. La formation de moisissures est exclue en cas de durée de conservation* correcte. Des cannelures au fond du pot empêchent que les produits soient posés directement au fond, tout en favorisant la circulation de l'air. Le pain cuit avec la plaque à pain Denk *Bread&Cake* trouve parfaitement sa place dans le pot à pain. L'objet à la forme agréable et fabriqué à la main décore n'importe quelle cuisine et procure beaucoup de plaisir durablement grâce à sa qualité haut de gamme particulièrement stable.

* Durée de conservation pour les pains au levain:

Pains de blé, jusqu'à 2 jours
Pains de blé mixtes, 2 à 4 jours
Pains de seigle mixtes, 3 à 5 jours
Pain de seigle, 4 à 6 jours
Pains spéciaux et complets, 7 à 9 jours

Source: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.
(Association allemande des artisans boulangers-pâtisseries)

Pot de conservation CeraNatur®

Le pot de conservation Denk en céramique respirante CeraNatur® permet de conserver naturellement les fruits et les légumes. La céramique non glacée et le lin naturel assurent un microclimat qui maintient la fraîcheur des réserves particulièrement longtemps. Les deux matériaux régulent le taux d'humidité et permettent une circulation optimale de l'air dans le pot de conservation. La formation de condensation est impossible. Les fruits et les légumes sont efficacement protégés de la putréfaction. Deux pièces enfichables en hêtre massif naturel permettent de diviser le pot de conservation en quatre compartiments.

En insérant un seul séparateur dans le pot, vous pouvez le diviser en deux. Le bois de hêtre est très dur et optimal pour l'utilisation en contact direct avec les aliments. Vous pouvez ainsi conserver les carottes sans problème à côté des oignons ou des pommes de terre. Le bois est issu des forêts de Franconie et certifié PEFC.

Conseils de conservation

Il est préférable de placer le pot à pain et le pot de conservation à l'abri de la lumière et dans un endroit aussi frais que possible dans la cuisine, le garde-manger ou la cave.

Conserver le pain

La prolifération de moisissures n'est pas exclue en cas de stockage trop long, d'humidité trop élevée ou lorsque le pain n'a pas été suffisamment cuit. Le pain moisi est toxique et ne doit plus être consommé. Dans ce cas, jetez le contenu complet du pot et nettoyez-le avec de l'eau et du liquide vaisselle. Lavez également le couvercle en lin.

Fruits et des légumes.

Le pot de conservation est conçu pour la conservation des aliments pendant une à deux semaines. Le produit doit être sec et propre. Veillez à ce qu'aucun produit avarié ne soit rangé dans le pot de conservation. Nous recommandons de contrôler les produits tous les deux à trois jours et de jeter les produits avariés. Les pommes doivent être stockées peu de temps avec d'autres fruits et légumes. Pour une durée prolongée, les pommes doivent être stockées séparément. Vous pouvez bien sûr stocker différentes sortes de pommes ensemble.

Entretien & utilisation

CeraNatur®

Pour le pot à pain et de conservation, nous avons conçu une variante respirante de notre céramique. Elle améliore la circulation de l'air. Cette céramique n'est toutefois pas étanche. La couleur de la céramique passe aux tons marron-beiges. Les tons peuvent être plus clairs et plus foncés sur une même pièce. L'apparition de mouchetures noires n'est pas exclue. Ces particularités soulignent la fabrication naturelle et ne peuvent pas faire l'objet de réclamations.

Traitement des séparateurs

Le bois de hêtre non traité peut se déformer en raison de l'humidité ou de la pression.

Il s'agit d'un processus naturel et ne peut pas faire l'objet de réclamations. Par conséquent, nous recommandons de frictionner les planches deux fois avec de l'huile d'olive sur toutes les faces (également les arêtes) avant l'utilisation. Cela réduit les déformations possibles et empêche les impuretés de pénétrer dans le bois.

Nettoyage

Le pot en céramique peut être nettoyé avec de l'eau, une brosse et du liquide vaisselle ou de l'eau vinaigrée. Laissez-le ensuite sécher pendant env. deux jours à l'air libre. La graisse peut provoquer une décoloration de la céramique. Cela n'a toutefois aucune incidence sur la santé. Le couvercle en lin peut être lavé en machine à 60°. Il n'est pas adapté pour le sèche-linge. Les séparateurs en bois imbibés d'huile d'olive peuvent être essuyés avec un chiffon humide. Pour le séchage, posez-les sur une surface plane sur le côté ou imbriqués l'un dans l'autre.

Pot de conservation avec deux séparateurs en hêtre et couvercle en lin

Ø 39,5 cm | H 16 cm | Vol. env. 12,5 L | 6,0 kg

Pot à pain avec couvercle en lin

Ø 35 cm | H 15 cm | Vol. env. 8,5 L | 4,5 kg

Brood- en bewaarschaal

Natuurlijk bewaren met keramiek en linnen

Natuurlijk bewaren

De Denk broodtrommel en de bewaarschaal uit *CeraNatur*[®] keramiek zijn gemaakt om brood, fruit en groenten natuurlijk te kunnen bewaren. De ademende, natuurlijke keramiek beschermt uw voorraad tegen licht, zorgt voor luchtcirculatie in de schalen en voorkomt dat er zich condensatie vormt. Fruit, groenten en bakkerijproducten blijven langer vers. Het natuurlijke materiaal is 100% reuk- en smaakloos.

De afdekking van de schalen is gemaakt van hoogwaardig Oberlausitzer linnen. Zuiver linnen is van nature antibacterieel en vochtigheidsregulerend en is daardoor optimaal geschikt voor het bewaren van levensmiddelen. De afdekking zit altijd perfect dankzij de geïntegreerde elastiek.

Om de standoppervlakte te beschermen, zijn de schalen aan de bodem uitgerust met viltglijders. Alle keramische producten zijn van hoogwaardige, stabiele en duurzame kwaliteit en worden in ons ambachtelijk bedrijf in Coburg met de hand vervaardigd.

Broodtrommel *CeraNatur*[®]

In de Denk broodtrommel uit ademende *CeraNatur*[®] keramiek kunnen brood en gebak ideaal bewaard worden. De combinatie uit ongeglazuurde keramiek en een afdekking uit natuurlijk linnen creëren een optimaal klimaat voor de bewaring van bakkerijproducten. Beide materialen hebben een vochtregulerende werking en laten de lucht in de broodtrommel circuleren. Brood en gebak blijven langer vers en behouden hun volle smaak. Met de juiste bewaartijd* voorkomt u effectief schimmelvorming. Een geribbelde bodem voorkomt dat de bakkerijproducten direct op de bodem liggen en bevordert bovendien de luchtcirculatie. De grote broodtrommel is passend voor een brood gebakken met de Denk *Bread&Cake* bakplaat. Het handgemaakte, mooi gevormde object siert elke keuken en door de hoogwaardige, solide kwaliteit heeft u er lang plezier van.

- * Bewaartijd voor zuurdesembrood:
 - Tarwebrood tot 2 dagen
 - Gemengd tarwebrood 2 tot 4 dagen
 - Gemengd roggebrood 3 tot 5 dagen
 - Roggebrood 4 tot 6 dagen
 - Griesmeel- en volkorenbrood 7 tot 9 dagen

Bron: Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V.
(Centrale Vereniging van de Duitse Bakkerijhandel)

Bewaarschaal *CeraNatur*[®]

De Denk bewaarschaal uit ademende keramiek is gemaakt voor het natuurlijk bewaren van groenten en fruit. De ongeglazuurde keramiek en het natuurlijke linnen zorgen voor een microklimaat dat uw voorraad bijzonder lang vers houdt. Beide materialen hebben een vochtregulerende invloed en laten de lucht in de bewaarschaal optimaal circuleren. Er ontstaat geen condensvocht. Daardoor worden groenten en fruit effectief beschermd tegen bederf.

Met behulp van de twee verdelers uit natuurlijk massief beukenhout ontstaan er in de bewaarschaal vier bewaarruimtes. Wordt één verdeler geplaatst, ontstaan er twee grote bewaarruimtes. Beukenhout is een harde houtsoort en is bijzonder geschikt voor direct contact met levensmiddelen, zodat wortels zonder problemen naast uien en/of aardappels bewaard kunnen worden. Het hout komt uit regionale, Frankische bossen en is PEFC gecertificeerd.

Bewaartips

Plaats de broodtrommel en de bewaarschaal het liefst uit de zon en zo koel mogelijk in de keuken, voorraadruimte of kelder.

Brood bewaren

Te lange bewaartijd, heel vochtige of niet goed gebakken bakwaren kunnen de ontwikkeling van schimmel bevorderen. Beschimmeld brood is giftig en mag niet meer gegeten worden. Gooi dan de hele inhoud weg en maak de broodtrommel schoon met water en afwasmiddel. De linnen afdekking moet ook gewassen worden.

Fruit en groenten

De bewaarschaal is gedacht voor het bewaren van voedingsmiddelen voor een periode van ongeveer één tot twee weken. De voedingsmiddelen moeten droog en schoongemaakt zijn. Let er a.u.b. op dat er geen bedorven stukken in de bewaarschaal belanden. We bevelen aan de voedingsmiddelen om de twee of drie dagen te controleren en bedorven stukken indien nodig te verwijderen. Appels kunnen maar kortstondig samen met ander fruit of groenten bewaard worden. Bij lange bewaartijden moeten appels apart bewaard worden. Verschillende appelsoorten kunnen vanzelfsprekend samen bewaard worden.

Onderhoud en gebruik

CeraNatur®

Voor de broodtrommel en bewaarschaal hebben we een ademende variant van onze keramiek ontwikkeld. Daardoor wordt de luchtcirculatie verbeterd. Tegelijkertijd is dit keramiek niet waterdicht. De kleurschakering van het keramiek varieert in beige en bruine tinten. Op elke schaal kunnen lichtere en donkerdere plekken te voorschijn komen. Ook zwarte spikkeltjes zijn mogelijk. Deze individuele bijzonderheden onderstrepen het natuurlijke productieproces en zijn geen reden tot bezwaar.

Behandeling van de bewaarschaal-verdeler

Het onbehandelde beukenhout kan zich onder invloed van vochtigheid of druk vervormen. Dit is een natuurlijk proces en geen reden tot bezwaar. We raden daarom aan de planken voor gebruik aan alle kanten (ook de smalle zijkanen) twee keer dun met olijfolie in te wrijven. Dit reduceert een eventuele vervorming en beschermt tegen verontreinigingen.

Schoonmaken

De keramische schaal kan met borstel en zeepsop of met azijnwater schoongemaakt worden. Daarna moet hij ongeveer 2 dagen goed verlucht drogen. Vet kan het keramiek verkleuren. Dit is echter hygiënisch onbedenklijk. De linnen afdekking kan in de wasmachine met 60°C gewassen worden, maar is niet geschikt voor de droogtrommel. De met olijfolie geïmpregneerde houten verdelers kunnen met een vochtige doek schoongeveegd worden. Laat ze neergelegd op een plat oppervlak of in elkaar gestoken drogen.

Bewaarschaal met twee verdelers uit beukenhout en linnen afdekking

Ø 39,5 cm | H 16 cm | vol. ca. 12,5 L | 6,0 kg

Broodtrommel met linnen afdekking

Ø 35 cm | H 15 cm | vol. ca. 8,5 L | 4,5 kg

UNIQUE CERAMICS
SINCE 1964

natural materials

—

unique, hand-made
pieces

—

last for decades

—

respectful of people
and nature

—

resource-efficient
manufacture

—

made in Germany

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

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