

KÄSEKELLER

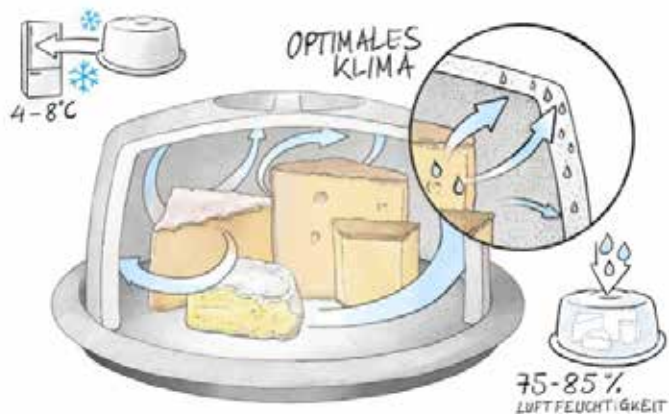
zur optimalen Käselagerung



Optimales Mikroklima zur Aufbewahrung von Käse

Käse soll kühl und feucht gelagert werden. Am besten im Kühlschrank oder in einem kühlen Keller. Eine Temperatur zwischen 4 – 8° C und eine Luftfeuchtigkeit zwischen 75 – 85 % gelten als ideal. So bleibt der Käse frisch, aromatisch und kann lange gelagert werden.

Wichtig ist, dass es nicht zu Staunässe kommt und der Käse atmen kann. Der *Käsekeller* hat eine Haube aus spezieller Porosium® Keramik. Unser europaweit patentiertes Material ist atmungsaktiv und seine Porosität ist hier so eingestellt, dass sich unter der Haube ein ideales Mikroklima aufbauen kann.



Feuchtigkeit regulieren

Lagern Sie überwiegend Hartkäse, geben Sie alle 2 Tage ca. 20 ml (ein Schnapsglas) Wasser über die Haube. Die Keramik saugt das Wasser auf, die Feuchtigkeit unter der Haube reguliert sich automatisch. Weichkäse enthält genügend Feuchtigkeit, eine Wasserzugabe ist nicht erforderlich.

Käse am besten sortenrein lagern

Gemischte Käsesorten wie Hartkäse, Rotschimmel- oder Blauschimmelkäse sollten nur kurz zusammen gelagert werden. Es kann sonst zu einem Übergang der Schimmelpilzkulturen auf anderen Käse kommen. Dies ist zwar nicht tragisch, kann aber die Optik und den gewohnten Geschmack der Käsesorte verändern.

Käse stilvoll servieren

Der Käsekeller kann direkt aus dem Kühlschrank oder aus dem Keller auf dem Tisch serviert werden. Nehmen Sie die Haube ab und lassen Sie den Käse vor dem Verzehr ca. 60 Minuten temperieren. So kann der Käse sein volles Aroma entfalten.

Nach dem Essen sollte der Käse wieder abgedeckt und an den Lagerort zurück gebracht werden.





Reinigung

Porosium ist lebensmittelgeprüft. Eine Reinigung der Haube ist von Hand mit Spülmittel oder in der Spülmaschine möglich. Bei starker Verschmutzung legen Sie die Haube einige Stunden in möglichst heißes Wasser ein und geben 3 Esslöffel Sauerstoffbleiche oder Zitronensäure hinzu. Danach muss die Haube mehrfach gut mit klarem Wasser durchgespült werden.

Der Teller aus Granicium kann von Hand oder in der Spülmaschine gereinigt werden.

Bitte waschen Sie den Käsekeller immer vor der Lagerung von neuem Käse gut aus, damit sich evtl. vorhandene Käse-Schimmelsporen nicht auf den frischen Käse übertragen können.

Hinweis Porosium: Die Haube besteht aus einem porösen Material, um die ideale Funktion zu gewährleisten. Bitte setzen Sie die Haube vorsichtig auf den Teller, um ein Abplatzen der Kanten zu vermeiden.

Zubehör

Als Zubehör bieten wir einen wunderbar weichen Woll-Untersetzer an. Auf empfindlichen Standplätzen wird ein Kratzen verhindert.

Untersetzer Wolle anthrazit
US30-AN | Ø 30 cm



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