

KAASKELDER

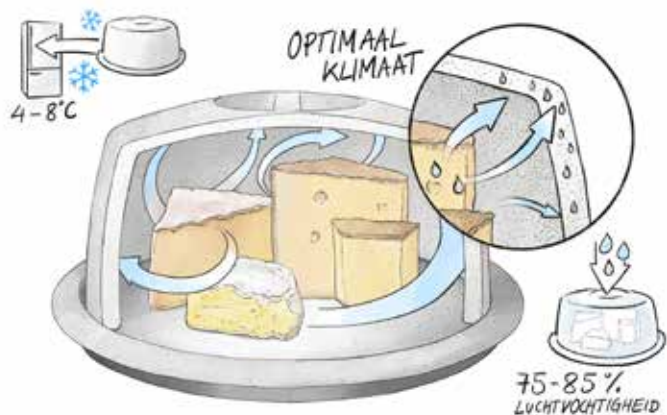
voor een optimale kaasopslag



Optimaal microklimaat voor het bewaren van kaas

Kaas moet koel en vochtig worden bewaard. Het beste is in de koelkast of in een koele kelder. Een temperatuur tussen 4 en 8 °C en een luchtvochtigheid tussen 75 en 85 % worden als ideaal beschouwd. Zo blijft de kaas vers en aromatisch en kan hij lang worden bewaard.

Het is belangrijk dat er geen wateroverlast ontstaat en dat de kaas kan ademen. De kaaskelder heeft een kap van speciaal Porosium®-keramiek. Ons in heel Europa gepatenteerde materiaal is ademend en de porositeit ervan is zo ingesteld dat er onder de kap een ideaal microklimaat kan ontstaan.



Vocht reguleren

Als u voornamelijk harde kaas bewaart, giet u om de 2 dagen ongeveer 20 ml (een borrelglas) water over de kap. Het keramiek absorbeert het water en de vochtigheid onder de kap wordt automatisch geregeld. Zachte kaas bevat voldoende vocht, dus het is niet nodig om water toe te voegen.

Kaas kan het beste per soort worden bewaard.

Gemengde kaassoorten zoals harde kaas, rode schimmelkaas of blauwe schimmelkaas mogen slechts kort samen worden bewaard. Anders kunnen de schimmelculturen zich op andere kazen verspreiden. Dit is niet erg, maar het kan het uiterlijk en de gebruikelijke smaak van de kaassoort veranderen.

Kaas stijlvol serveren

De kaaskelder kan direct uit de koelkast of uit de kelder op tafel worden geserveerd. Verwijder de kap en laat de kaas ongeveer 60 minuten op temperatuur komen voordat u hem consumeert. Zo kan de kaas zijn volle aroma ontwikkelen.

Na het eten moet de kaas weer worden afgedekt en teruggebracht naar de opslagplaats.





Reiniging

Porosium is voedselveilig. De kap kan met de hand worden gereinigd met afwas-middel of in de vaatwasser. Bij sterke vervuiling laat u de kap enkele uren in zo heet mogelijk water weken en voegt u 3 eetlepels zuurstofbleekmiddel of citroen-zuur toe. Daarna moet de kap meerdere keren goed worden afgespoeld met schoon water.

De schaal van Granicium kan met de hand of in de vaatwasser worden gereinigd.

Was de kaaskelder altijd goed voordat u nieuwe kaas gaat bewaren, zodat eventuele kaas-schimmelsporen niet op de verse kaas kunnen overgaan.

Opmerking Porosium: De kap is gemaakt van een poreus materiaal om een optimale werking te garanderen. Plaats de kap voorzichtig op het bord om afbrokkeling van de randen te voorkomen.

Accessoires

Als accessoire bieden wij een heerlijk zachte wollen onderzetter aan. Op gevoelige ondergronden wordt krassen voorkomen.

Onderzetter wol antraciet
US30-AN | Ø 30 cm



Natuurlijke, duurzame
materialen



Respectvol omgaan
met mens en natuur



Ambachtelijke productie
in Coburg

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

+31(0) 6 - 464 22072 · kundenservice@denk-keramik.de
www.denk-keramik.de