

Bitte folgen Sie diesen Schritten vor der ersten Verwendung:

- 1) Den Topf und Deckel über Nacht in kaltem Wasser einweichen lassen. (knackende Geräusche beim Einweichen sind nicht bedenklich)
- 2) Die Tajine am nächsten Tag aus dem Wasser nehmen und trocknen.
- 3) Alle unbehandelten Stellen der Tajine mit Ihrem Lieblingsspeiseöl (z.B. Olivenöl) einreiben bzw. einpinseln.
- 4) Anschließend in den kalten Ofen stellen, auf ca. 175 °C erhitzen und nach 3 Stunden abkühlen lassen.
- 5) Füllen Sie den Topf zu $\frac{3}{4}$ mit Wasser voll und stellen Sie die Tajine auf den kalten Herd.
- 6) Erhitzen Sie das Wasser bei niedriger Temperatur und ohne Deckel, bis fast alles verdampft ist.
- 7) Ihre Tajine ist jetzt einsatzbereit!

Zusätzliche Hinweise:

- Vor der Verwendung den Topf und Deckel 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen lassen. (Ein knackendes Geräusch beim Einweichen ist nicht bedenklich)
- Verwenden Sie die Tajine auf dem Herd nur mit niedrigen Temperaturen und heizen Sie langsam auf.
- Verwenden Sie wenn möglich einen Diffusor / Simmerring. (Extra erhältlich)
- Die heiße Tajine niemals auf kalten und nassen Untergrund stellen. Bitte verwenden Sie einen Untersetzter aus Holz.
- Lassen Sie einen heißen Ton immer langsam abkühlen, um einen Wärmeschock zu vermeiden.
- Die Tajine kann in der Mikrowelle oder im Ofen verwendet werden, jedoch nicht zum Grillen.
- Nicht für die Spülmaschinen geeignet. Benutzen Sie zur Reinigung Essig oder Zitronensaft und einen Schwamm.
- Vor dem Verstauen vollständig trocknen lassen.
- Wenn Ihre Tajine für mehr als zwei oder drei Monate nicht verwendet wird, wiederholen Sie bitte die Schritte vor der ersten Verwendung nochmals.
- Die Patina, eine Verfärbung der Tajine, ist normal und eine natürliche Antihaftbeschichtung.

Tajine

traditioneller Dampfkochtopf aus Lehm

Anleitung



Tabarka Design, 30 cm (3-5 Personen)



NATÜRLICH FAIR

Tajine von Le Souk Ceramic, Tunesien

Le Souk Ceramic

Le Souk Ceramic wurde 1997 in Nabeul, circa 70 Kilometer von Tunis entfernt, gegründet. Seit der tunesischen Revolution, dem Beginn des arabischen Frühlings, verschlechterte sich die wirtschaftliche Situation Tunesiens. Eine Folge war, dass viele Keramikwerkstätten schließen mussten.

Die Produzentinnen von Le Souk sind davon zum Glück nicht betroffen. Die Werkstätte bietet ihnen auch in wirtschaftlich schwierigen Zeiten fixe Arbeitsverträge und eine Entlohnung deutlich über dem offiziellen Mindestlohn. Zusätzlich werden die Kosten für Gesundheits- und Pensionsversicherung zu 100 Prozent übernommen. Die Interessen der Belegschaft werden durch zwei gewählte SprecherInnen wahrgenommen.

Eventuell anfallende Überstunden werden ausbezahlt. In beiden Werkstätten übernehmen Männer und Frauen teilweise Tätigkeiten, die normalerweise nicht von Frauen bzw. Männern ausgeübt werden. Auf gute und sichere Arbeitsbedingungen wird viel Wert gelegt. Bei der Produktion der Rohlinge werden Staubmasken verwendet. An den Decken sind Ventilatoren installiert, die für die notwendige Belüftung und Kühlung sorgen. Sämtliche Maschinen haben funktionierende Sicherheitseinrichtungen.

Verarbeitet wird hochqualitativer Ton aus Steinerde. Die Bemalung erfolgt ausschließlich handisch. Gebrannt wird in modernen Brennöfen, beheizt mit Gas. Die Rohlinge werden auf 1150 Grad erhitzt, die bemalten Produkte dann nochmals bei 900 Grad nachgebrannt.

Die Tajine

Die Tajine ist ein traditioneller Dampfkochtopf aus Nordafrika. Im Arabischen bezeichnet das Wort Tajine (oder Tajine) sowohl das Essen als auch das Gefäß, in dem es zubereitet wird. Mit dem traditionellen Kochtopf aus Lehm wird Ihr Gericht bei gleichmäßigen Temperaturen langsam und schonend gegart. Dadurch bleiben Aromen und Nährwerte besser erhalten.

Durch den flachen Boden ist die Tajine für normale Kochplatten und auch Ceranfelder geeignet. Bei Induktions- und Gasherd empfehlen wir die Verwendung einer extra erhältlichen Adapterplatte (Diffuser oder Simmerring). Die Tajine kann auch in Backöfen, Mikrowellen und am offenen Feuer verwendet werden. Um Risse zu vermeiden, soll die Hitze immer gut verteilt werden und langsam erwärmt bzw. abgekühlt werden.



Rezepte und weitere Informationen
finden Sie unter:

www.eza.cc