



	<p>ME 008 Keramikschale 8 cm "Mediterrano braun" o. Laffe D 8,0 x H 2,5 cm, C 0,06 l</p>	<p>VE 96/12</p>		<p>ME 118 Keramikschale 18 cm "Mediterrano braun" m. Laffe D 18,5 x H 4,5 x S 20,0 cm, C 0,80 l</p>	<p>VE 24/6</p>
	<p>ME 013 Keramikschale 13 cm "Mediterrano braun" o. Laffe D 13,0 x H 3,5 cm, C 0,30 l</p>	<p>VE 48/6</p>		<p>ME 121 Keramikschale 21 cm "Mediterrano braun" m. Laffe D 20,5 x H 5,5 x S 23,0 cm, C 1,2 l</p>	<p>VE 24/6</p>
	<p>ME 217 Keramikschale 17 cm "Mediterrano braun" o. Laffe D 17,0 x H 3,5 cm, C 0,50 l</p>	<p>VE 36/6</p>			

Reiben Sie die Schalen mit reichlich Olivenöl ein und erhitzen Sie die unbefüllten, neuen Schalen auf 250° C. Auf diese Weise vermindern Sie auf natürliche und hygienische Weise die Offenporigkeit der Hartkeramik.

Vermeiden Sie häufiges Spülen mit aggressiven Laugen. Nach dem Spülen dürfen die Schalen nicht gestapelt werden. Die Restfeuchte in der offenporigen Keramik muss unter ausreichender Luftzirkulation austrocknen. Im Stoßgeschäft können Sie den Trocknungsvorgang im Pizzaofen oder im Backofen beschleunigen.

Vermeiden Sie Kantenschlag, Keramik ist erheblich stoßempfindlicher als Porzellan.

Stapeln Sie am Mise en Place niemals mehr als sechs Schälchen aufeinander, da das Eigengewicht des Stapels sonst schon an den unteren Schalen zu Beschädigungen führen kann.

Lagern Sie keine Speisen und Lebensmittel in den Schalen. Vor allem Flüssigkeiten sinken in die offenporige Keramik schnell ein.

Geben Sie einer gekühlten Keramikschale immer ausreichend Zeit, die normale Raumtemperatur zu erreichen, bevor Sie sie in den Ofen stellen. Andernfalls wird die Keramikschale durch Thermoschock brechen.

