

## **Keramikgeschirr**

### **Sicherheit & Warnhinweise**

Keramikformen können sehr heiß werden – beim Herausnehmen immer **Topflappen** oder **Ofenhandschuhe** verwenden.

Niemals auf kalte oder feuchte Oberflächen stellen, wenn die Form heiß ist – **Temperaturschocks** können Risse oder Bruch verursachen.

Nicht auf direkter Flamme, Herdplatte oder Induktionskochfeld verwenden – das Geschirr ist **ausschließlich für Backöfen** geeignet.

Keine plötzlichen Temperaturwechsel – z. B. nicht vom Gefrierschrank direkt in den vorgeheizten Ofen geben.

### **Sichere Handhabung**

Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.

Geeignet für den Einsatz im Backofen (bis ca. 250 °C – bitte Herstellerhinweis beachten).

Form gleichmäßig befüllen – nicht leer aufheizen.

Zum Servieren die Form auf hitzebeständige Unterlagen stellen – z. B. Holzbrett oder Stoffuntersetzer.

### **Reinigung & Pflege**

Nach dem Gebrauch vollständig abkühlen lassen, bevor gereinigt wird.

Per Hand oder in der Spülmaschine reinigen – bei hartnäckigen Rückständen Einweichen empfohlen.

Keine Metallbürsten oder aggressive Reiniger verwenden – dies kann die Glasur beschädigen.

Kratzer auf der Glasur sind meist optischer Natur und beeinträchtigen die Funktion nicht.

### **Aufbewahrung**

Nur vollständig getrocknetes Geschirr stapeln oder lagern.

Bei gestapelter Lagerung ggf. **weiche Zwischenlagen** (z. B. Küchenpapier) verwenden, um die Glasur zu schonen.

Vor dem Verstauen sicherstellen, dass keine Feuchtigkeit eingeschlossen ist – Schimmelgefahr bei längerer Lagerung.

### **Zusätzliche Hinweise**

Die Peugeot-Keramik wird in der Bretagne gefertigt und ist für gleichmäßiges Garen und Hitzespeicherung optimiert.

Durch die hochwertige Glasur ist das Geschirr **kratzfest, geruchsneutral und hygienisch** – ideal zum Backen und Servieren.

Kleinere Unebenheiten oder Farbvariationen sind typische Merkmale handwerklicher Herstellung und stellen keinen Mangel dar.