



Flame® councils

Alles was Sie über Emile Henry FLAME Produkte (Töpfe, Tagines und Fondues) wissen müssen.

Woraus sind die FLAME Produkte hergestellt ?

Aus hochwertiger Keramik, die speziell für den Einsatz auf allen direkten Hitzequellen entwickelt wurde.

Auf welchen Kochplatten kann man sie einsetzen ?

Gas, Elektroplatten, Glaskeramik und Halogen.

Sind sie induktionsgeeignet ?

Ja – zusammen mit der Induktions-Adapterplatte von Emiele Henry, die dann als Heizplatte dient.

Können sie im Backofen verwendet werden ?

Sicher. Sie können auch zum Bräunen unter den Grill gestellt werden (z.B. für Zwiebelsuppe).

Sind sie für die Mirkowelle geeignet ?

Ja, weil sie nicht aus Metall sind. So kann z.B. ein Gericht auf der Herdplatte begonnen und in der Mikrowelle zu Ende gegart werden.

Können sie in die Tiefkühltruhe gestellt werden ?

Ja, bis -20°C.

Sind sie für den Geschirrspüler geeignet ?

Ja, sie sind sehr leicht zu reinigen – von Hand oder im Geschirrspüler. Angebrannte Speisereste ggf. einweichen. Vor dem Wegräumen an der Luft nachtrocknen lassen.

Muss vor dem ersten Gebrauch etwas beachtet werden ?

Ja, bringen Sie darin vor dem ersten Gebrauch etwas Milch (bodendeckend) kurz zum Kochen. Dann sofort zur Seite stellen und im Topf abkühlen lassen, dann den Topf waschen.

Muss vor dem ersten Gebrauch etwas beachtet werden ?

Ja, bringen Sie darin vor dem ersten Gebrauch etwas Milch (bodendeckend) kurz zum Kochen. Dann sofort zur Seite stellen und im Topf abkühlen lassen, dann den Topf waschen.

Bleiben die Griffe kalt ?

Sie werden nur heiß, wenn die Gasflammen an den Seiten des Topfes hochkommen – dann sollten Sie einen Topfhandschuh verwenden.

Warum befinden sich Füße am Boden des FLAME Kochgeschirrs?

Damit die Hitze gleichmäßig verteilt wird.

Warum befinden sich kleine Erhebungen in der Innenfläche des Deckels ?

Damit das aufsteigende Kondenswasser samt seiner Aromen darin hängen bleibt und auf die Speisen zurücktropft. Ein Austrocknen sowie der Verlust an Aromen werden verhindert.

Was ist, wenn Speisen angesetzt oder angebrannt sind ?

Bei den ersten Anwendungen können Speisen manchmal anhängen. Dies wird sich aber bald geben, wenn das Keramikmaterial eingearbeitet ist. Vor dem Spülen den Topf ca. 20 Minuten mit heißem Wasser und etwas Spülmittel einweichen, dann geht es ganz leicht weg.

Wie stark soll ich die Hitze einstellen ?

Die Keramik regelt die Hitzeverteilung von alleine – es ist daher nicht nötig, auf voller Hitze zu kochen. Mittlere Hitze ist für alle Kochvorgänge ausreichend. Verwenden Sie eine Herdplatte bzw. ein Kochfeld, das in der Größe zu Ihrem Gefäß passt.

Anhaften ist nicht gleich anbrennen

Wenn man Fleisch, Fisch oder Gemüse anbrät, haftet es zunächst am Boden des Kochgeschirrs. Das ist ein normaler Vorgang, und in dem festgebackenen karamellisierten Saft steckt ein guter Teil des Geschmacks. Er wird freigesetzt, wenn man mit etwas Flüssigkeit ablöscht und den Fonds loskocht.

Fleisch, Fisch, Geflügel anbraten, schmoren, bräunen ...

Das Kochgeschirr auf den Herd setzen, die Temperatur auf mittlere Stufe einstellen, sehr wenig Fett dazugeben und die Stücke zum Anbraten in den noch kalten Topf legen. Das Ganze heiß werden lassen und langsam anbraten, bis zum gewünschten Ergebnis.

Gemüse andünsten oder dünsten ...

Das Kochgeschirr auf den Herd setzen, die Temperatur auf mittlere Stufe einstellen, sehr wenig Fett – oder auch gar kein Fett – dazugeben, denn die im Gemüse enthaltene Flüssigkeit ist schon ausreichend. Gemüse hinzufügen und häufig umrühren. Zum Dünsten den Deckel aufsetzen, um die Feuchtigkeit zirkulieren zu lassen.