



Правила использования посуды из красной глины

- Используйте посуду из красной глины в духовом шкафу или микроволновой печи. Не готовьте на открытом огне, так как керамические предметы не переносят высокую температуру.
- Не помещайте посуду в нагретую духовку. Изделия могут расколоться от резкого перепада температуры.
- Во время готовки при необходимости добавляйте в керамические предметы подогретую воду: от холодной в них могут образоваться трещины.
- Вынимая глиняные изделия из печи или духовки, не помещайте их на слишком холодную поверхность. Используйте деревянную подставку или разделочную доску, чтобы посуда остыла постепенно.
- Мойте керамические изделия мягкой губкой. Проволочная мочалка или грубый ёршик могут поцарапать поверхность.
- Глазурованные керамические изделия мойте вручную или в посудомоечной машине.

Полезные советы

Не ищите специальную посуду для запекания. Для этого подойдут керамические изделия любой формы — даже те, что на первый взгляд не предназначены для использования в духовке: миска, тарелка, чашка, тарелка.

Вместо глиняной крышки при приготовлении накрывайте блюдо тестом. Из него потом получится вкусный хлеб.