

## AKTUELLES VOM HERSTELLER

### Keramische Innovation aus flammfester Masse Nr. 966

Zusammen mit lokalen Experten hat unser Kunde Paul Weiland von der Weiland Importe GmbH ([www.ur-topf.de](http://www.ur-topf.de)) einen flammfesten Keramiktopf entwickelt. Der innen glasierte Topf aus hochgebrannter Keramik muss vor Gebrauch auf dem Grill, bei Heißluft, Oberhitze oder in der Mikrowelle nicht gewässert werden. Die dicke Tonwandung ermöglicht schonendes Garen ohne zusätzliches Fett.



Außerdem produziert Herr Weiland eckige und runde Keramikgrillschalen die den herkömmlichen Grillschalen aus Alu oder Eisen Konkurrenz machen. Sie sind umweltfreundlicher als diese und leicht zu reinigen da spülmaschinenfest. Kein Öl tropft in die Glut und damit ist eine rauchfreie Zubereitung – ohne schädliches Acrylamid- über dem Feuer möglich.

**Grundlage für all diese Produkte ist die flammfeste Masse Nr. 966 aus dem Hause Goerg & Schneider!**



#### Technische Informationen:

**Brennfarbe: hellgelb-sandgelb**  
**Schamotte / Körnung: ohne**  
**Brennbereich: 1070-1200 °C**