



KERAMIK &
melanie Weißmann

Melanie Weißmann
+49 176 2010 3838

info@melanieweissmann.de
www.melanieweissmann.de



83080 Oberaudorf, Am Anger 5



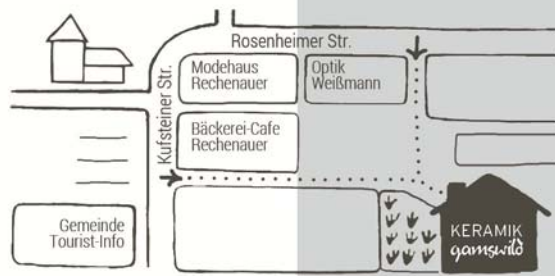
Jörg Hoffmann
+49 176 64 61 90 51

info@gamswild.de
www.gamswild.de



Laufend wechselnde Brottöpfe zum Anschauen und zum Kaufen.

Termine nach Vereinbarung. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Shop auf Dawanda.



Schöne Brottöpfe
ALPENHOLZ & KERAMIK



Design

Unsere Brottöpfe sind in unterschiedlichen Farben, Größen und Design erhältlich. Passend zu jedem Brottopf werden die Deckel aus antikem Alpenholz individuell gefertigt.

Das jahrhundertealte Holz stammt ausnahmslos von Bauernhöfen des bayerischen Voralpenlands.

Gekrönt werden die Brottöpfe mit antiken, jeweils unterschiedlichen Griffen, so dass ein Unikat der ganz besonderen Art entsteht, ja zum Hingucker wird.



Materialien

Unsere Brottöpfe werden liebevoll aus hochgebranntem Steinzeug individuell handgefertigt und die Keramik wird durch die hohe Brenntemperatur äußerst stabil. Die verwendeten Glasuren sind lebensmittelecht.

Die Brottopfdeckel werden mit einer hochwertigen Oberflächenveredelung, mit Hartölwachs auf Basis von pflanzlichen Ölen und Fett, sowie ätherischen Ölen behandelt. Das Hartölwachs ist geprüft auf Speichel- und Schweißechtheit (Kinderspielzeugnorm).



Optimales Brotraumklima

Im inneren Boden sind Rillen eingearbeitet, die die Auflagefläche des Brotes mindern. Des Weiteren befinden sich kleine Löcher an den Seiten des Topfes, um einen geregelten Luftaustausch zu ermöglichen.

Pflegehinweis

Regelmäßig Topf und Deckelunterseite mit Essigwasser abwischen und Brotkrümel entfernen oder problemlos, den Topf ohne Deckel in die Spülmaschine geben.

