

وعاء طبخ الطاجين و **WAEA' TABKH ALTAJIN** *marmite à tajine*

## Oder ganz einfach Tajine.

Original aus Marokko – importiert nach Deutschland.

Tajine ein Topf wie ein Mensch.

Warum ist dieser Kochtopf so weit verbreitete und wieso weckt er selbst bei uns Mitteleuropäern ein Gefühl von Heimat?

Ein alter Marokkaner hat das Geheimnis einmal so erklärt: „ das Material, aus dem die Tajine besteht, ist das selbe, aus dem der Mensch einmal geschaffen wurde: Lehm.

Deshalb hat der Mensch einen ganz persönlichen Bezug zur TAJINE und die Aromen, die in der Tajine entstehen, sind sofort vertraut.

Wahrscheinlich sogar viel vertrauter als Gerichte die in Glas-, Emaille-, Porzellan- oder Metalltöpfen gekocht werden.

Erleben und schmecken Sie die einmaligen Aromen der Gerichte, die in einer Tajine entstehen.

Begeben Sie sich in die gesunde Welt der der einfachen, fettfreien und natürlichen Küche – Ein Kochtopf aus er Mutter NATUR

Sie erhalten :

1 Tajine ca. 30 cm Durchmesser, Speisen für 5- 6 Personen mit kalibrierten Deckelrand, um die optimale Nutzung der Dampfsperre zu gewähren

1 Distanzuntersatz für das problemlose Kochen auf der gewöhnlichen Herdplatte

1 Gewürzmischung für den ersten Start

1 exakte Betriebsanleitung für das „Einkochen“ der Tajine

1 kleine (50 Rezepte) Rezeptsammlung „ Kochkunst der Nomaden“

**Zum Preis von 93.- EURO** inkl. Versand.

