



anlaglas.com

mere end 10,000 varer inden for glas, keramik og hobby

ANLA GLAS A/S • Nørreskov Bakke 107 • DK-8600 Silkeborg, Danmark • Tel. +45 8680 4288 • anlaglas@anlaglas.com

Nedenfor har vi samlet en række af de mest stillede spørgsmål når det kommer til Botz' glasur og fødevarer. For vejledning og kommentarer angående Botz glasur, kan vi altid kontaktes på shop@anlaglas.com

Er Botz glasurer egnet til fødevarer?

I princippet kan alle glasurer fra Botz bruges til madvarer, da de er helt fri af giftstoffer og derfor intet afgiver. Mange traditionelle glasurer indeholder stoffer såsom bly og cadmium, hvilket er årsagen til at de ikke regnes som sikre for fødevarer. Det er dog ikke tilfældet med Botz. Ud fra fødevestyrelsens retningslinjer, så er det glasursens potentielt skadelige indhold man skal forholde sig til og her er der ikke noget at sige om Botz' glasurer.



Så, hvordan kan det være at ikke alle glasurer fra Botz anbefales til fødevarer?

Årsagen til at Botz anbefaler at bruge nogle glasurer frem for andre, til at lave service af, er et spørgsmål om hygiejne. Glasurer som har mange effekter, krakeleringer eller lignende, lukker sig ikke fuldstændig i overfladen når de brændes. Det betyder at mikroskopisk snavs og bakterier potentielt kan sætte sig i overfladen og det vil derfor være svært at vaske fuldkomment rent.

Hvordan ved jeg hvilke Botz' glasurer som egner sig til fødevarer?

På anlaglas.com skal man gå efter de glasurer, der er markeret med 'Velegnet til service'. I Botz-kataloget skal man se efter de glasurer med et piktogram af en kop og det samme symbol findes også på selve glasurerne.

Der findes både glasurer til lertøj og stentøj, som er velegnet til at lave service af.

Når I bruger ordet 'service' på anlaglas.com, hvad mener I så?

Med service menes alt der kan komme i kontakt med fødevarer, så som kopper, tallerkner, skåle, frokostbræt osv. Det vil dog også være tilrådeligt at inkludere eks. vaser i denne kategori. En vase kan nemt stå mange dage



med vand i og her kan man risikere at en ikke-godkendt glasur i højere grad vil optage fugt og potentielt blive nedbrudt over tid. Her vil det være en idé evt. at bruge en glasur der er egnet nede i selve vasen.

Jeg har fundet en glasur som ikke er egnet til fødevarer, men som jeg alligevel gerne vil bruge til fødevarer, hvad gør jeg?

Der er to måder at komme omkring problemet.

Mulighed 1. Brug kun den ønskede glasur udenpå dit emne, frem for indeni. Taler vi eks. om en kop, kan man vælge at glasere hele

emnet med en egnet glasur og så kun bruge den anden glasur udenpå, så den ikke kommer direkte i kontakt med koppers indhold.

Mulighed 2. Man kan komme en godkendt transparent glasur ovenpå den ønskede glasur. På denne måde vil eks. alle begitninger kunne bruges med fødevarer.

Denne strategi vil dog ikke fungere med nogen af de krakelerede glasurer da krakeleringerne vil arbejde sig igennem det øverste lag glasur.

Betyder egnet til fødevarer også frostsikker?

De to spørgsmål virker måske ikke umiddelbart forbundne, men når man ser nærmere på det, er det måske værd at tage notits af. Først og fremmest er det leret som afgør om ens emne er frostsikkert og vejrbestandigt. Vil man gerne lave genstande der kan stå ude året rundt, så vil vi anbefale, at de laves i stentøj brændt ved 1200 – 1300 °C. Ligesom fødevarerproblematikken er det et spørgsmål om i hvor høj grad lerets overflade lukker sig under brænding. Når stentøj brændes, sker der en fuldkommen sammensmeltning i leret. Denne proces kaldes sintring, hvilket gør at leret bliver vandtæt, uanset om det er glaseret eller ej. Vi vil anbefale, at man bruger de glasurer der er egnet til at lave service af til at lave genstande, til at have stående udenfor. Det gør vi, fordi man ellers kan risikere at fugt trænger ind i glasuren, og over tid beskadiger genstandens overflade.

Hvordan rengør jeg mest skånsomt mit hjemmelavede service?

Svaret afhænger af om der er brugt lertøjsler eller stentøjsler. Lertøjsler sintrer ikke, hvilket betyder at overfladen forbliver porøs og dermed i stand til at optage fugt. Det er derfor vigtigt, kun at vaske lertøjsemner i hånden og lade dem lufttørre. Emner lavet i stentøj, kan derimod fint kommes i opvaskemaskinen, fordi overfladen, modsat lertøjet, er sintret og der derfor ikke kan trænge fugt ind og potentielt ødelægge genstanden.

Er man i tvivl om ens brændte emne er af lertøj eller stentøj, så kan man teste det ved at lade en dråbe vand løbe ned af leret. Glider dråben ned uden videre indtrængning er det stentøj og trækker dråben et fugtigt spor efter sig er det lertøj.

Læs mere om Botz glasur på anlaglas.com

