

Anleitung

Herbstliche Tafel

Runde oder eckige Teller mit Blätterabdruck



Material:



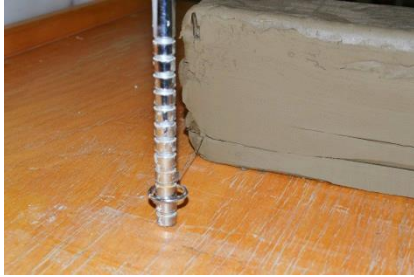
Sie benötigen:

- 1x G-Ton Ballen à 4.5kg (ergibt 2 Teller)
- 1x Engobe E1 FL 200ml (flüssig, weiss)
- 1x Glasur 82.510 FL 200ml (flüssig, rosa, glanz)
- 1x Tonschneidedraht Art. 41.112
- 1x Glasurpinsel Art. 42.031
- 1x Ziehklänge Art. 40.303

Aus Ihrer Küche:

- 1x Wallholz
- 2x Handtücher
- 2x Abstandhölzer (6mm)
- 1x Messer
- 1x Schablone (z.B. Teller)
- Schwamm
- Plastikplane
- Blätter

Schritt 1



Tonblock mit Tonschneidedraht in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden.



Tonscheiben an den Rändern mit der **Ziehklinge Art. 40.303** aufrauen.



Tonscheiben gut zusammenpressen, damit eine grosse Tonplatte entsteht.

Schritt 2



Die Kanten gut verarbeiten und verschliessen.



Die bereits verschlossenen Kanten mit der Ziehklinge nochmals aufrauen und anschliessend gleich wieder glattstreichen.

Schritt 3



Tonplatte zwischen zwei Handtücher legen und mit dem Wallholz auf 6mm Dicke auswallen (Abstandhölzer verwenden).

Schritt 4



Tonplatte mit weisser **Engobe E1, 200ml flüssig**, grundengobieren, danach antrocknen lassen. Die Engobeoberfläche darf nicht mehr glänzen!

Schritt 5



Blätter auf die Tonplatte legen, dicke Stiele vorher abschneiden oder dünner schneiden.



Tonplatte mit Handtuch zudecken und Blätter mit dem Wallholz in den Ton einwallen.

Schritt 6



Eingewallte Blätter vorsichtig von Tonplatte entfernen.

Schritt 7



Mit Hilfe der Schablone (Teller) eine quadratische oder runde Tellerform ausschneiden.



Schritt 8



Ausgeschnittene Tonteller auf bereits vorhandenen Teller legen zum Ausformen und Trocknen. Handtuch dazwischen legen, damit der Tonteller nicht klebt.

Schritt 9



Tellerrand mit nassem Schwamm etwas abrunden, damit es keine scharfen Kanten gibt.



Anschliessend Tonteller mit Plastik zudecken und langsam trocknen lassen.

Schritt 10



Rohbrand machen bei 980°C
(9 Std. Anheizzeit bei 720°C, 20min Haltezeit bei Endtemperatur 980°C)

Schritt 11



Teller mit **Glasure 82.510 200ml (rosa)** glasieren.

Teller auf Aussenseite drehen und Rand glasieren.
(Boden darf nicht glasiert werden, da er sonst auf der Brennpfanne kleben bleibt!)



Teller wenden und Innenseite ebenfalls glasieren.

Glasurbrand bei 1020°C machen.
(6 Std. Anheizzeit bei 650°C, 20min. Haltezeit bei Endtemperatur 1020°C)

Fertig



Feiner, herbstlicher Apfelkuchen backen und im neuen Teller geniessen.

Tipp #1

Anstelle von Töpferton G kann auch ein anderer Steingutton, z.B. W110 (10kg) oder U19 (4.5kg oder 10kg) verwendet werden.

Tipp #2

Anstelle von Glasure 82.510 200ml (rosa) können auch andere Flüssig-Glasuren verwendet werden, z.B. 82.912 200ml (hellgrau) oder 82.712 200ml (hellpetrol).

Viel Spass und en Guete!