

# Stoneware-Gebrauchsanleitung

## Behandlung der Stoneware von Pampered Chef® vor der ersten Benutzung:



Wenn Ihre Steine ganz neu bei Ihnen eingezogen sind, sollten Sie diese zunächst mit etwas warmen Wasser gründlich abspülen und von den Überresten des Brennstaubs befreien. Bevor Sie Ihre Stoneware® nun mit Lebensmitteln belegen, wird sie direkt vor der Verwendung die ersten Male ganz dünn mit hoch erhitzbarem Fett eingepinselt (z. B. Butterschmalz, Kokosöl etc.). So baut sich nach und nach die gewünschte natürliche Antihafbeschichtung (Patina) auf.

## Verwendung im Backofen mit Rost:



Damit sich das Steinofenklima durch den Ton richtig entfalten und die vom Stein absorbierte Feuchtigkeit gut zirkulieren kann, wird die Stoneware von Pampered Chef® lediglich auf das Gitter (Rost) Ihres Backofens gestellt - bitte kein Backblech verwenden, denn die Feuchtigkeit muss im Backofen zirkulieren können. Sie sollten den Rost immer in die unterste Schiene schieben oder auch umgedreht auf den Backofenboden stellen. Wichtig ist die **unterste Einschubmöglichkeit**, denn nur so kann Ihr Stein bestmögliche Ergebnisse erzielen

## Einstellung des Backofens für die Stoneware von Pampered Chef®:



Um das ideale Ergebnis zu erzielen, wählen Sie bitte die **Ober-/Unterhitze-Funktion** Ihres Backofens und schieben den Rost in die unterste Schiene. So bekommt Ihr Stein von Pampered Chef® die notwendige Unterhitze ab, damit Sie nichts wenden müssen und z. B. Pizza von unten richtig knusprig werden kann. Die Steine sollten die Ofenwände und sich gegenseitig nicht berühren und fest auf dem Rost Ihres Backofens aufliegen. Bitte niemals in die Schienen Ihres Backofens einhängen, immer auf den Rost legen!

## Nur die Stoneware Plus von Pampered Chef® leer im Backofen aufheizen:



Die Steine von Pampered Chef® können immer kalt belegt werden. Dies erspart Ihnen Stromkosten, denn sie werden nicht leer im Backofen vorgeheizt, sind daher sofort einsatzbereit und kinderleicht in der Handhabung (**Ausnahme: die Stoneware-Plus-Produkte dürfen leer vorgeheizt werden**). Ohne Backpapier können Sie direkt auf den Steinen arbeiten und diese nach Ihren Wünschen und Geschmack belegen. Der **Zauberstein darf im Grundset als Deckel auch unbelegt auf die Ofenhexe gelegt werden**.

### Backofen vorheizen oder kalter Ofen:



Je nach Bedarf können Sie die Steine von Pampered Chef® sowohl im bereits vorgeheizten als auch im kalten Ofen verwenden (z. B. beim Brot backen). **Nur bei gefrorenen Lebensmitteln** sollten Sie auf jeden Fall den **kalten Ofen** verwenden und ggf. größeres, kompaktes Gargut (Apfelstrudel etc.) immer auftauen lassen.

### Richtige Belegung der Stoneware von Pampered Chef®:



Bitte achten Sie immer darauf, dass Ihre Stoneware® von Pampered Chef® mit den Lebensmitteln **mindestens zu zwei Drittel** belegt ist und gleichzeitig gut auf den Steinen verteilt wird, um eventuelle Spannungsrisse Ihres Naturprodukts zu vermeiden. Ebenso sollten Sie niemals kalte Flüssigkeiten auf heiße Steine gießen und (vor allem größere) Tiefkühlware immer gut auftauen lassen.

### Wenden der Lebensmittel auf der Stoneware von Pampered Chef® entfällt:



Die Steine von Pampered Chef® absorbieren dank der Atmungsaktivität des Tons aktiv von unten die Feuchtigkeit des Gargutes.

Dadurch müssen Sie nichts wenden, denn Ihre Lebensmittel werden so auch auf ihrer Unterseite und gleichzeitig rundherum knusprig.

### Die Stoneware von Pampered Chef® ist schneidfest:



Sie können direkt auf der Stoneware von Pampered Chef® schneiden. Egal ob heiße Pizza mit dem Pizzaschneider oder Braten mit dem Messer. Ihren Steinen schadet das nicht.

### Reinigung der Stoneware von Pampered Chef®:



Da Ihre Steine von Pampered Chef® idealerweise eine Patina (natürliche Antihftbeschichtung) aufbauen und dennoch keine Gerüche annehmen, reicht prinzipiell die Reinigung mit heißem Wasser.

Eingebranntes kann auch einige Zeit in heißem Wasser eingeweicht werden. Sollten Sie allerdings auf Spülmittel oder Spülmaschine nicht verzichten wollen, ist dies auch kein Problem.