

Handhabung der Stoneware

Steinofen-Klima

Mit der Stoneware® von Pampered Chef® machen Sie aus Ihrem herkömmlichen Backofen einen Steinbackofen. Der Stein backt aktiv mit, d.h. er nimmt die Feuchtigkeit des Gargutes auf und gibt sie aktiv im Backofen ab.

So entsteht im Backofen ein Steinbackofen-Klima. Dieses macht das Essen von außen schön knusprig und gleichzeitig bleibt es innen herrlich saftig.

Vor dem ersten Gebrauch

Wenn die Steine neu bei Ihnen einziehen, sollten Sie diese zunächst mit warmen Wasser gründlich reinigen. Bevor Sie die Stoneware® nun mit Lebensmitteln belegen, muss sie ganz dünn mit hochoverhitzbarem Fett eingepinselt werden.

Meine persönliche Empfehlung:

Butterschmalz/Ghee oder Kokosöl!

Reifung der Steine und Patina

Je älter die Stoneware® wird, desto besser wird sie arbeiten. Sie reift mit der Zeit. Es baut sich eine Patina – also eine natürliche Antihaftbeschichtung – auf. Dazu sollte die Stoneware® anfangs dünn eingefettet werden. Sie dunkelt dann nach und wird mit der Zeit glatt. Ist diese Patina einmal aufgebaut, müssen Sie nicht mehr einfetten – können es aber natürlich trotzdem tun.

Backofen-Rost

Damit sich das Steinofenklima richtig entfalten und die vom Stein absorbierte Feuchtigkeit gut zirkulieren kann, wird die Stoneware® lediglich auf das Gitter Ihres Backofens gestellt.

Ober-/Unterhitze - unterste Schiene

Um ein ideales Ergebnis zu erzielen, sollten die Ober-/Unterhitze-Funktion des Backofens gewählt und der Rost in die unterste Schiene geschoben werden. Sie können den Rost auch umgedreht auf den Ofenboden legen. So bekommt der Stein die notwendige Unterhitze ab. Die Steine sollten die Ofenwände nicht berühren und fest auf dem Rost aufliegen.

Kein Vorheizen der Steine nötig

Die Steine von Pampered Chef® werden immer zimmerkalt belegt. Das erspart eine Menge Strom, denn sie müssen nicht leer vorgeheizt werden. Dadurch sind sie sofort einsatzbereit und die Handhabung ist kinderleicht. Ohne Backpapier kann direkt auf den Steinen gearbeitet werden.

Die neue StonewarePlus® darf allerdings leer aufgeheizt werden!



Handhabung der Stoneware

Kein Wässern, keine Gerüche

Da die Stoneware® sehr feinporig ist, nimmt sie weder Gerüche an, noch muss man sie wässern. Durch den Stein dringt nichts. Lediglich die Alterung der Oberfläche lässt die gewünschte Patina entstehen. Die Steine sind somit sofort einsatzbereit.

Heißer oder kalter Ofen?

Ganz nach Ihren Wünschen können Sie die Steine sowohl im bereits vorgeheizten, als auch im kalten Ofen verwenden. Ich persönlich empfehle den heißen Ofen.

Nur bei gefrorenen Lebensmitteln sollten man den kalten Ofen verwenden und größeres Gargut immer auftauen lassen.

Belegung und Tiefkühlware

Bitte achten Sie darauf, dass Ihre Stoneware® mindestens zu zwei Drittel belegt ist, um eventuelle Spannungsrisse des Naturproduktes zu vermeiden.

Die neue Plus-Serie darf zwar leer aufgeheizt werden, aber auch hier gilt dann die 2/3 Belegung!!! Ebenso sollten keine kalten Flüssigkeiten auf heiße Steine gegossen werden.

Tiefkühlware immer gut auf- bzw. antauen lassen!

Kein Bratgeruch, keine Fettspritzer

Im Gegensatz zur Pfanne am Herd, braucht man auf den Steinen so gut wie kein Fett. Rund um den Herd bleibt es sauber (also keine Fettspritzer!) und im Haus gibt es kaum Essensgeruch.

Zudem muss man nicht daneben stehen, aufpassen und wenden. Dabei sind sie sehr einfach zu reinigen. Selbst Bratwürste und Schnitzel werden perfekt im Ofen und trocknen dank des Steinofenklimas nicht aus.

Stoneware® ist schnittfest

Sie können direkt auf der Stoneware® schneiden. Egal ob heiße Pizza mit dem Pizzaschneider oder Braten mit dem Messer.

Den Steinen schadet das nicht!

Wenden entfällt

Die Stoneware® absorbiert aktiv von unten die Feuchtigkeit des Gargutes. Dadurch muss nichts gewendet werden, denn die Lebensmittel werden so auch von unten sowie rundherum knusprig.

Reinigung der Stoneware®

Da die Stoneware von Pampered Chef® idealerweise eine Patina aufbaut und keine Gerüche annimmt, reicht prinzipiell die Reinigung mit heißem Wasser.

Eingebranntes kann auch einige Zeit in Wasser eingeweicht werden.

Sollten Sie aber auf Spülmittel oder Spülmaschine nicht verzichten wollen, so ist dies auch kein Problem – lediglich die Patina baut sich dann nicht auf und das Fetten darf nicht vergessen werden!

Eva-Maria Möhrle

Selbstständige Direktorin Pampered Chef®

Im Wolfacker 23a

79219 Staufen



mobil 0177 747 11 71

mail info@evasgenusswelt.de

blog www.evasgenusswelt.de