

Wie verwendet man die Stoneware® von Pampered Chef®?



Naturprodukt

Die Stoneware von Pampered Chef® besteht aus bleifreiem, weißen Ton und wird bei sehr hoher Temperatur gebrannt. Es gehen von diesen hochwertigen Naturprodukten keine unerwünschten Schadstoffe in Ihre Lebensmittel über.

Steinofen-Klima

Mit der Stoneware® von Pampered Chef® machen Sie aus Ihrem normalen Backofen einen Steinbackofen. Der Stein backt aktiv, er nimmt die Feuchtigkeit Ihres Gargutes weg und gibt sie aktiv im Backofen ab. Dadurch entsteht in Ihrem Backofen ein Steinbackofen-Klima. Dieses macht Ihr Essen außenrum knusprig und gleichzeitig innen saftig.

Vor dem ersten Gebrauch

Wenn Ihre Steine neu bei Ihnen eingezogen sind, sollten Sie diese zunächst mit warmen Wasser gründlich reinigen. Bevor Sie Ihre Stoneware® nun mit Lebensmitteln belegen, muss sie ganz dünn mit hoch erhitzbarem Fett eingepinselt werden (z. B. Butterschmalz, Kokosöl etc.).

Reifung der Steine und Patina

Je älter Ihre Stoneware® von Pampered Chef® wird, desto besser wird sie arbeiten, sie reift mit der Zeit. Dabei baut sich Patina auf, eine natürliche Antihafbeschichtung. Dazu sollten Sie ihre Stoneware® anfangs dünn einfetten, sie dunkelt dann und wird glatt mit der Zeit. Ist diese Patina einmal aufgebaut, müssen Sie nicht mehr einfetten.

Backofen-Rost

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

Ober-/Unterhitze - unterste Schiene

Um ein ideales Ergebnis zu erzielen, sollten Sie die Ober-/Unterhitze-Funktion Ihres Backofens wählen und den Rost in die unterste Schiene schieben. So bekommt Ihr Stein von Pampered Chef® die notwendige Unterhitze ab, um nichts wenden zu müssen. Die Steine sollten die Ofenwände nicht berühren und fest auf dem Rost aufliegen.

pampered|chef

Steinofenküche für zu Hause
Selbständige Beraterin Martina Ruck

info@ofenzauberei.de / Rezepte unter: www.ofenzauberei.de

Kein Vorheizen nötig

Die Steine von Pampered Chef® werden immer kalt belegt. Das erspart Ihnen jede Menge Strom, denn sie müssen nicht leer vorgeheizt werden, sie sind daher sofort einsatzbereit und die Handhabung ist kinderleicht. Sie können ohne Backpapier direkt auf Ihren Steinen arbeiten und diese belegen.

Kein Wässern, keine Gerüche

Da die Stoneware von Pampered Chef® sehr feinporig ist, nimmt sie weder Gerüche an, noch muss sie gewässert werden. Durch den Stein dringt nichts durch, lediglich die Alterung der Oberfläche lässt die gewünschte Patina entstehen. Ihre Steine von Pampered Chef® sind somit sofort einsatzbereit für den spontanen Gebrauch.

Heißer oder kalter Ofen?

Ganz nach Ihren Wünschen 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 den kalten Ofen verwenden und größeres Gargut immer auftauen lassen.

Belegung und Tiefkühlware

Bitte achten Sie darauf, dass Ihre Stoneware® von Pampered Chef® mindestens zu zwei Drittel belegt sind, um eventuelle Spannungsrisse Ihres Naturprodukts zu vermeiden. Ebenso sollten Sie keine kalten Flüssigkeiten auf heiße Steine gießen und Tiefkühlware immer gut auftauen lassen.

Kein Bratgeruch, keine Fettspritzer

Im Gegensatz zu Ihrer Pfanne am Herd brauchen Sie auf den Steinen von Pampered Chef® so gut wie kein Fett, haben keine Fettspritzer rund um Ihren Herd und kaum Essensgeruch im Haus. Zudem müssen Sie 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 auch nicht aus.

Stoneware® ist schneidfest

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

Wenden entfällt

Die Steine von Pampered Chef® absorbieren aktiv von unten die Feuchtigkeit des Gargutes. Dadurch müssen Sie nichts wenden, denn Ihre Lebensmittel werden so auch auf ihrer Unterseite und gleichzeitig rundrum knusprig.

Reinigung der Stoneware®

Da Ihre Steine von Pampered Chef® idealerweise eine Patina aufbauen und keine Gerüche annehmen, reicht prinzipiell die Reinigung mit heißem Wasser. Eingebanntes kann auch einige Stunden in Wasser eingeweicht werden. Sollten Sie aber auf Spülmittel oder Spülmaschine nicht verzichten wollen, ist dies auch kein Problem.

The logo for Pampered Chef, featuring the brand name in a serif font with a small circular icon above the letter 'i' in 'chef'.

Steinofenküche für zu Hause

Selbständige Beraterin Martina Ruck

info@ofenzauberei.de / Rezepte unter: www.ofenzauberei.de