

Vorteile der Stoneware® von Pampered Chef®

Naturprodukt

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

Steinofen-Klima

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

Kein Vorheizen der Stoneware® nötig

Die Steine von Pampered Chef® werden kalt belegt. Das erspart Ihnen jede Menge Strom und die Handhabung ist kinderleicht. Sie können ohne Backpapier direkt auf unseren Steinen arbeiten und diese belegen.

Wenden entfällt

Die Steine von Pampered Chef® absorbieren von unten die Feuchtigkeit des Gargutes. Dadurch müssen Sie nichts wenden, denn so wird Ihr Essen auch unten und somit rundrum knusprig.

Kein Wässern

Da die Stoneware von Pampered Chef® sehr feinporig ist, nimmt sie weder Gerüche an, noch muss sie gewässert werden. Sie ist somit sofort einsatzbereit für den spontanen Gebrauch.

Reifung der Steine und Patina

Je älter Ihr Stein von Pampered Chef® wird, desto besser wird er arbeiten, er reift mit der Zeit. Dabei baut sich eine Patina auf, eine natürliche Antihaftbeschichtung. Dazu sollten Sie ihre Stoneware® anfangs dünn mit hochofentauglichen Fetten einfetten, sie dunkelt dann und wird glatt mit der Zeit.

Vorheizen oder kalter Ofen?

Ganz nach Ihren Wünschen können Sie die Steine von Pampered Chef® sowohl im vorgeheizten als auch im kalten Ofen verwenden (z. B. beim Brot backen). Nur bei gefrorenen Lebensmitteln sollten Sie den kalten Ofen verwenden und ggf. größeres Gargut auftauen lassen.

Verschiedene Größen und Formen

Jeder Haushalt hat andere Bedürfnisse und Kochgewohnheiten. Deshalb hat Pampered Chef® eine große Auswahl an verschiedenen Steinen. Mit und ohne Rand, klein und groß, mit und ohne Deckel. Lösungen gibt es für Jeden.

Stoneware® ist schneidfest

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

Kein Bratgeruch, keine Fettspritzer

Im Gegensatz zu Ihrer Pfanne am Herd brauchen Sie auf Ihren 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 und wenden. Selbst Bratwürste und Schnitzel werden perfekt im Ofen und trocknen dank des Steinofenklimas nicht aus.



Steinofenküche für zu Hause

Selbständige Direktorin und Beraterin Martina Ruck

09527/7787, martina.ruck@gmx.de / Rezepte unter: www.ofenzauberei.de

Vorteile der Stoneware® von Pampered Chef®

Naturprodukt

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

Steinofen-Klima

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

Kein Vorheizen der Stoneware® nötig

Die Steine von Pampered Chef® werden kalt belegt. Das erspart Ihnen jede Menge Strom und die Handhabung ist kinderleicht. Sie können ohne Backpapier direkt auf unseren Steinen arbeiten und diese belegen.

Wenden entfällt

Die Steine von Pampered Chef® absorbieren von unten die Feuchtigkeit des Gargutes. Dadurch müssen Sie nichts wenden, denn so wird Ihr Essen auch unten und somit rundrum knusprig.

Kein Wässern

Da die Stoneware von Pampered Chef® sehr feinporig ist, nimmt sie weder Gerüche an, noch muss sie gewässert werden. Sie ist somit sofort einsatzbereit für den spontanen Gebrauch.

Reifung der Steine und Patina

Je älter Ihr Stein von Pampered Chef® wird, desto besser wird er arbeiten, er reift mit der Zeit. Dabei baut sich eine Patina auf, eine natürliche Antihaftbeschichtung. Dazu sollten Sie ihre Stoneware® anfangs dünn mit hochofentauglichen Fetten einfetten, sie dunkelt dann und wird glatt mit der Zeit.

Vorheizen oder kalter Ofen?

Ganz nach Ihren Wünschen können Sie die Steine von Pampered Chef® sowohl im vorgeheizten als auch im kalten Ofen verwenden (z. B. beim Brot backen). Nur bei gefrorenen Lebensmitteln sollten Sie den kalten Ofen verwenden und ggf. größeres Gargut auftauen lassen.

Verschiedene Größen und Formen

Jeder Haushalt hat andere Bedürfnisse und Kochgewohnheiten. Deshalb hat Pampered Chef® eine große Auswahl an verschiedenen Steinen. Mit und ohne Rand, klein und groß, mit und ohne Deckel. Lösungen gibt es für Jeden.

Stoneware® ist schneidfest

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

Kein Bratgeruch, keine Fettspritzer

Im Gegensatz zu Ihrer Pfanne am Herd brauchen Sie auf Ihren 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 und wenden. Selbst Bratwürste und Schnitzel werden perfekt im Ofen und trocknen dank des Steinofenklimas nicht aus.



Steinofenküche für zu Hause

Selbständige Direktorin und Beraterin Martina Ruck

09527/7787, martina.ruck@gmx.de / Rezepte unter: www.ofenzauberei.de

Vorteile der Stoneware® von Pampered Chef®

Naturprodukt

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

Steinofen-Klima

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

Kein Vorheizen der Stoneware® nötig

Die Steine von Pampered Chef® werden kalt belegt. Das erspart Ihnen jede Menge Strom und die Handhabung ist kinderleicht. Sie können ohne Backpapier direkt auf unseren Steinen arbeiten und diese belegen.

Wenden entfällt

Die Steine von Pampered Chef® absorbieren von unten die Feuchtigkeit des Gargutes. Dadurch müssen Sie nichts wenden, denn so wird Ihr Essen auch unten und somit rundrum knusprig.

Kein Wässern

Da die Stoneware von Pampered Chef® sehr feinporig ist, nimmt sie weder Gerüche an, noch muss sie gewässert werden. Sie ist somit sofort einsatzbereit für den spontanen Gebrauch.

Reifung der Steine und Patina

Je älter Ihr Stein von Pampered Chef® wird, desto besser wird er arbeiten, er reift mit der Zeit. Dabei baut sich eine Patina auf, eine natürliche Antihafbeschichtung. Dazu sollten Sie ihre Stoneware® anfangs dünn mit hochofentauglichen Fetten einfetten, sie dunkelt dann und wird glatt mit der Zeit.

Vorheizen oder kalter Ofen?

Ganz nach Ihren Wünschen können Sie die Steine von Pampered Chef® sowohl im vorgeheizten als auch im kalten Ofen verwenden (z. B. beim Brot backen). Nur bei gefrorenen Lebensmitteln sollten Sie den kalten Ofen verwenden und ggf. größeres Gargut auftauen lassen.

Verschiedene Größen und Formen

Jeder Haushalt hat andere Bedürfnisse und Kochgewohnheiten. Deshalb hat Pampered Chef® eine große Auswahl an verschiedenen Steinen. Mit und ohne Rand, klein und groß, mit und ohne Deckel. Lösungen gibt es für Jeden.

Stoneware® ist schneidfest

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

Kein Bratgeruch, keine Fettspritzer

Im Gegensatz zu Ihrer Pfanne am Herd brauchen Sie auf Ihren 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 und wenden. Selbst Bratwürste und Schnitzel werden perfekt im Ofen und trocknen dank des Steinofenklimas nicht aus.



Steinofenküche für zu Hause

Selbständige Direktorin und Beraterin Martina Ruck

09527/7787, martina.ruck@gmx.de / Rezepte unter: www.ofenzauberei.de