

biber

Brot- und Pizzabackstein



Anleitung

Die besten Bäcker schwören auf den traditionellen Steinofen, wenn Brote und Brötchen eine perfekte Kruste erhalten sollen. Mit dem Brot- und Pizzabackstein gelingt Ihnen dies jetzt auch zu Hause – im gewöhnlichen Elektro- oder Gasbackofen.

Bedienungsanleitung

Vor dem ersten Gebrauch

- Waschen Sie die Steinplatte sorgfältig und lassen Sie diese vor dem Gebrauch vollständig trocknen.
- Legen Sie die leere Steinplatte für eine Stunde in den auf 250 °C vorgeheizten Backofen. Schalten Sie danach den Ofen aus und lassen Sie den Stein im Ofen abkühlen.

Normaler Gebrauch

- Schieben Sie den Brot- und Pizzabackstein auf einem Blech oder Backrost in den kalten Ofen.
- Heizen Sie den Ofen auf die gewünschte Backtemperatur vor.
- Legen Sie die Teigwaren auf die Steinplatte und backen Sie sie wie gewohnt.

Reinigung

Waschen Sie die Steinplatte sorgfältig und lassen Sie sie vor dem nächsten Gebrauch vollständig (mindestens 24 Stunden lang) trocknen.

Hinweis

- Der Brot- und Pizzabackstein ist aus mehr als zwei Milliarden Jahre altem finnischen Speckstein hergestellt. Bitte mit Vorsicht handhaben und lagern. Vermeiden Sie Stöße und lassen Sie die Steinplatte nicht fallen. Beachten Sie, dass die Oberfläche anfällig für Kratzer ist. Diese beeinträchtigen den normalen Gebrauch jedoch nicht.
- Bitte verwenden Sie diese Steinplatte nur in Elektro- und Gasöfen. Erhitzen Sie den Stein niemals auf andere Weise (z.B. auf dem Herd oder in der Mikrowelle).
- Reiben Sie die Oberfläche gelegentlich leicht mit etwas Speiseöl ein, um ihre Haltbarkeit zu verlängern.