

Teilglasierte Stoneware

Bitte diese Anweisungen aufbewahren.

Hergestellt in USA

Erste Schritte mit Ihrem Stein

SO VERWENDEN SIE IHREN NEUEN STEIN

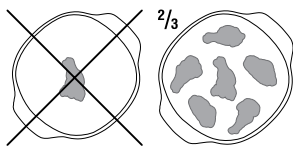
Ihr neuer Stein ist hitzebeständig bis 260 °C. Geeignet für Backofen, Mikrowelle, Geschirrspüler und Gefrierschrank.

BILDUNG EINER PATINA AUF IHREM STEIN

Ist die Oberfläche der Stoneware nicht glasiert, bildet Ihr Stein durch Benutzung im Laufe der Zeit eine Antihaf-Beschichtung, eine natürliche Patina. Um diese schneller aufzubauen, backen Sie zuerst einige fettreiche Speisen oder bestreichen Sie den Stein mit etwas Speiseöl.

SO VERWENDEN SIE IHREN NEUEN STEIN IN DER KÜCHE

- Halten Sie sich einfach an die Angaben zu Temperatur und Backzeit in Ihrem Rezept. Wenn die Backzeit weniger als 12 Minuten beträgt, müssen Sie eventuell 1–2 Minuten dazurechnen.
- Verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig auf eine möglichst große Fläche, sodass der Stein mindestens zu zwei Dritteln belegt ist.



SO REINIGEN SIE IHREN NEUEN STEIN

- Vor dem Backvorgang Essens- und Ölrückstände von glasierten Oberflächen mit einem Papiertuch entfernen, um Ablagerungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie den mitgelieferten Pfannenschaber, um Rückstände von Ihrem Stein zu entfernen.
- Lassen Sie Ihren Stein vollständig auskühlen, bevor Sie ihn in die Geschirrspülmaschine stellen.
- Um die Patina schneller aufzubauen, spülen Sie Ihren abgekühlten Stein von Hand mit warmen Wasser ab, Spülmittel wird dazu nicht gebraucht!

Weitere Informationen hierzu finden Sie im Abschnitt „Verwendung und Pflege“.

- Stoneware ist weder für die Grillfunktion des Backofens noch den Outdoor Grill geeignet.
- Stein nicht vorheizen.

REINIGUNG

- Vor dem ersten Gebrauch waschen; spülmaschinenfest. Vor dem Waschen die Stoneware vollständig abkühlen lassen.
- **Zur Tiefenreinigung:** Bereiten Sie eine Natronpaste vor, indem Sie 65 g Backpulver mit 3 Esslöffel (45 ml) Wasser mischen. Auf gewünschte Bereiche auftragen und 15–20 Minuten stehen lassen. Überschüssige Paste mit einem nicht scheuernden Schwamm oder Tuch abwischen, gründlich abspülen und mit einem Geschirrtuch abtrocknen.

GEBRAUCHS- UND PFLEGEHINWEISE

- Vor dem Backvorgang Essens- und Ölrückstände von glasierten Oberflächen mit einem Papiertuch entfernen, um Ablagerungen zu vermeiden.
- Stoneware bildet eine natürliche Patina und entwickelt durch Benutzung über die Zeit eine Art Antihaf-Beschichtung. Die Reinigung im Geschirrspüler oder mit Spülmittel verlängert die Zeit zur Entwicklung einer Patina.
- Bei den ersten Nutzungen kann es zu leichtem Anhaften kommen. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie fettreiche Lebensmittel backen oder für die ersten paar Anwendungen den Stein leicht mit Speiseöl bestreichen. Aerosol-Antihaf-Spray wird nicht empfohlen; es erzeugt einen klebrigen Rückstand, der schwer zu reinigen ist.
- Stoneware kann im herkömmlichen Backofen wie auch im Heißluftbackofen, in der Mikrowelle und im Kühlschrank verwendet werden und ist gefriergeeignet.
- Tauen Sie üppige Speisen wie gefrorene Hähnchenbrust, Pasteten, Braten oder Koteletts im Kühlschrank auf, bevor Sie sie auf Ihrer Stoneware kochen.
- Stoneware ist für den Backofen geeignet und hält Temperaturen bis zu 260 °C stand. Lebensmittel müssen 13 cm von der Wärmequelle entfernt sein.

GARANTIE

- Drei Jahre Garantie für den nicht-gewerblichen Gebrauch. Einzelheiten auf dem Kaufbeleg.

© 2022 Pampered Chef verwendet unter Lizenz. Pampered Chef, Pampered Chef und Löffel-Design, PC und Löffel-Design sowie Löffel-Design sind Warenzeichen verwendet unter Lizenz.

Teilglasierte Stoneware



SICHERHEITSHINWEISE UND GEBRAUCHSANWEISUNGEN

Bitte lesen, befolgen und bewahren Sie alle Sicherheitshinweise und Gebrauchsanweisungen auf, um Schaden zu vermeiden.

Bitte diese Anweisungen aufbewahren



VORSICHT

- Heiße Stoneware kann bei unsachgemäßer Handhabung Verbrennungen verursachen; verwenden Sie immer hitzebeständige Ofenhandschuhe oder Topfuntersetzer, wenn Sie heiße Stoneware handhaben oder auf Oberflächen platzieren.
- Stoneware kann zerbrechen, wenn sie angestoßen wird oder herunterfällt. In solchem Fall ist Vorsicht geboten, da gebrochene Stücke scharf sind und Verletzungen verursachen können. Verwenden Sie keine gesplitterte oder beschädigte Stoneware.
- Stoneware darf nicht die Seiten des Ofens oder die geschlossene Ofentür berühren.

SICHERHEITSHINWEIS

- Mindestens zwei Drittel der Oberfläche sollten mit Speisen bedeckt sein, um Brüche zu vermeiden. Verteilen Sie die Speisen gleichmäßig über den Stein und vermeiden Sie Anhäufung.
- Vermeiden Sie extreme Temperaturschwankungen. Lassen Sie Stoneware auf Zimmertemperatur abkühlen, bevor Sie Flüssigkeit hinzufügen oder diese reinigen.
- Stellen Sie Stoneware immer auf hitzebeständige Unterlagen oder Untersetzer, um Schäden an Arbeitsplatten und Tischen zu vermeiden. Nicht direkt auf eine kühle Oberfläche stellen.
- Stoneware kann Oberflächen zerkratzen; legen Sie einen Schutz zwischen die Stoneware und Oberfläche.