

Stoneware- Kollektion

Diese Anweisung bitte aufbewahren.

Hergestellt in USA

Lerne unsere bisher beste Stoneware kennen

Die Stoneware von Pampered Chef zählt seit Jahrzehnten zur Grundausstattung in vielen Küchen und ist ein Eckpfeiler unseres Erfolgs. Unsere Kunden kochen und backen mit ihrer Stoneware liebevolle Rezepte und zaubern fantastische Gerichte. Und wir als Pampered Chef geben von Herzen alles, unsere Stoneware immer besser zu machen.

Daher ist diese neue Stoneware aus 100% natürlichem Ton und Keramikmaterialien hergestellt. Nach jahrelanger Entwicklungsarbeit haben wir es endlich geschafft!

Unsere Stoneware hat alle großartigen Eigenschaften behalten, wie z. B. mikrowellen-, ofen- und gefriergeeignet zu sein, eine ausgezeichnete Wärmespeicherung und „made in the USA“ aus 100% natürlichem Material. Und wir konnten einige weitere großartige Eigenschaften hinzufügen. Mit dieser sensationellen Stoneware kannst Du jetzt:

- Die Stoneware plus vorheizen - für noch knusprigere Krusten
- Deine Stoneware plus auch unter den Backofengrill stellen
- Sogar in der Spülmaschine kann die Stoneware plus gereinigt werden!

Genieße deinen neuen Stein. Er ist dafür da, oft verwendet und heiß geliebt zu werden – als dein Helfer für glückliche Erinnerungen.

Erste Schritte mit Ihrem Stein

SO VERWENDEN SIE IHREN NEUEN STEIN

Ihr neuer Stein ist hitzefest bis 287° C (550° F) und ist daher für den Ofen, die Mikrowelle, den Geschirrspüler und Gefrierschrank geeignet und kann zudem unter dem Bratrost verwendet werden. Außerdem kann man den Stein direkt aus dem Kühlschrank in einen vorgeheizten Ofen geben.

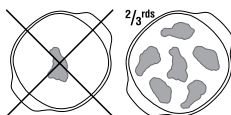
BILDUNG EINER PATINA AUF IHREM STEIN

Ihr Stein bildet mit der Benutzung im Laufe der Zeit eine Antihaft-Beschichtung, eine natürliche Patina. Um diese schneller aufzubauen, backen Sie zuerst einige fettreiche Speisen oder bestreichen Sie den Stein mit ein bisschen 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. Hier finden Sie weitere Ideen für eine lange und genussvolle Benutzung des Steins:

- Verteilen Sie die Lebensmittel gleichmäßig auf eine möglichst große Fläche, sodass der Stein mindestens zu zwei Dritteln belegt ist.
- Sie können Ihren Stein bis zu 30 Minuten lang auf 260° C (500° F) vorheizen. Wenn Sie den Stein vorheizen, kann das die Garzeit verkürzen, sehen Sie also 5–10 Minuten früher nach Ihren Speisen. Bei Tiefkühlpizza ist Vorheizen nicht erforderlich.



SO REINIGEN SIE IHREN NEUEN STEIN

- 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!

Stoneware-Kollektion

! SICHERHEITSHINWEISE UND GEBRAUCHSANWEISUNGEN !
Bitte lesen und befolgen Sie alle Sicherheitshinweise und Gebrauchsanweisungen, um Schaden zu vermeiden.

Bitte bewahren Sie diese Anleitung auf.

! VORSICHT !

- **Heiße Stoneware kann bei unsachgemäßer Handhabung Verbrennungen verursachen; verwenden Sie immer hitzebeständige Ofenhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie heiße Stoneware handhaben oder auf Oberflächen platzieren.**
- **Steing kann brechen, wenn es gestoßen oder fallen gelassen wird. In solchem Fall ist Vorsicht geboten, da gebrochene Stücke scharf sind und Verletzungen verursachen können. Verwenden Sie kein gesplittertes 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 einen Wärmeschock 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 dieses reinigen. Wenn Sie gefrorene Lebensmittel direkt auf einen vorgeheizten Stein legen, verteilen Sie diese gleichmäßig über den gesamten Stein, um einen möglichen Bruch zu vermeiden.
- 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 der Oberfläche.
- Stoneware ist nicht für den Grill geeignet.

REINIGUNG

- Vor dem ersten Gebrauch waschen; spülmaschinenfest. Vor dem Waschen die Stoneware vollständig abkühlen lassen.
- **Zur Tiefenreinigung:** Bereiten Sie eine Natriumpaste vor, indem Sie ½ Tasse (125 ml) 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

- Stoneware bildet eine natürliche Patina und entwickeln mit der Benutzung im Laufe der Zeit eine Art Antihaft-Beschichtung. Abwaschen 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 (z. B. gekühlte Kekse) backen oder für die ersten paar Anwendungen leicht mit Speiseöl bestreichen. Aerosol-Antihaft-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, Pot-Pies, Braten oder Koteletts im Kühlschrank auf, bevor Sie sie auf Ihrer Stoneware kochen.
- Stoneware ist für den Backofen geeignet und hält Temperaturen bis zu 287 °C stand. Lebensmittel müssen 13 cm von der Wärmequelle entfernt sein.
- Die Stoneware kann bis zu 30 Minuten lang ohne Speisen auf bis zu 260 °C erhitzt werden.

GARANTIE

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

09/20

© 2020 Pampered Chef verwendet unter Lizenz. Pampered Chef, Pampered Chef und Weitere Informationen über unsere Produkte
Löffel-Design, PC und Löffel-Design sind Warenzeichen, verwendet unter Lizenz. besuchen Sie unsere Webseite.

One Pampered Chef Lane
Addison, Illinois 60101-5630 USA
pamperedchef.com
pamperedchef.eu

09/2020