

Stoneware – so gelingt es!



Außen knusprig, innen noch saftig

- Bei den ersten Anwendungen (ca. 3-4 Mal) benötigt Stoneware etwas Fett. So kann die noch offene Tonschicht ihre Antihaf-Schicht bilden. Am besten mit etwas Butterschmalz (Butaris, Ghee), Palmin soft oder Kokosfett einfetten oder etwas Fettreiches wie Pommes oder Blätterteig zubereiten.
- Die besten Backergebnisse erzielen Sie meistens auf der untersten Einschubhöhe mit Ober- und Unterhitze. Stellen Sie Stoneware stets auf einen Backrost nicht auf ein Backblech.
- Beachten Sie bitte die im Rezept angegebenen Temperaturen und Garzeiten. Bei Zeiten unter 12 Minuten benötigen Sie bei Fremdrezepten einige Minuten mehr. Bei Backöfen mit ausschließlich Umluft ist die Temperatur um etwa 20 °C niedriger einzustellen.
- Stoneware ist jederzeit einsatzbereit und muss nicht vorgeheizt werden. Der Backofen kann - je nach Rezept - vorgeheizt werden.

Reinigung ganz unkompliziert

- Stoneware von Hand waschen! Vor der ersten Benutzung reinigen.
- Entfernen Sie überschüssige Speisereste mit dem beiliegenden Reinigungsschaber und reiben dann die Form gründlich mit einem Papierküchentuch aus. Warmes Wasser einfüllen, etwas einweichen lassen und ggf. Reste mit einer Spülbürste lösen.
- Kein Antihaf-Spray benutzen, da dieses Rückstände hinterlässt, die schwer zu entfernen sind.
- Ist ausnahmsweise eine gründliche Reinigung nötig, empfehlen wir eine Paste aus 125 g Natron und 45 ml Wasser. Nach dem Auftragen ca. 15 -20 Minuten einwirken lassen, mit einem Schwamm entfernen, mit Wasser gründlich abspülen und dann abtrocknen.
- Durch den Gebrauch bildet sich eine natürliche Antihaf-Schicht (Patina), die Stoneware mit der Zeit dunkler aussehen lässt.
- Eine Reinigung mit Spülmittel oder in der Spülmaschine ist möglich, stört jedoch die Bildung der natürlichen Antihaf-Schicht. Es muss anschließend wieder eingefettet werden.



Lange Freude an Stoneware

- Stoneware ist für Backöfen mit Ober- und Unterhitze, Heißluft/Umluft und Mikrowelle geeignet.
- **Sie ist hitzebeständig bis 230 °C. Stoneware nicht LEER vorheizen!**
- Nicht direkt unter den Grill oder auf eine direkte Hitzequelle stellen.
- Vermeiden Sie plötzliche Temperaturunterschiede: kalt und heiß!
- **Die Formen stets mindestens zu zwei Dritteln befüllen und Speisen gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen.**
- Tiefgefrorene kompakte Lebensmittel wie Fleisch und Geflügel immer komplett im Kühlschrank auftauen. Apfelstrudel u. ä. immer mindestens 15 Minuten antauen lassen.
- Klein stückige, flache Tiefkühlware wie Pommes & Pizza braucht nur kurz angetaut werden.
- Stoneware-Formen beim Backen nur in kaltem Zustand kombinieren, d.h. während des Backvorgangs niemals eine kalte Form, z.B. Zauberstein als „Deckel“, auf heiße Stoneware legen.

