

## Stoneware *plus* – so gelingt es!

### Außen knusprig, innen saftig

- Die **Stoneware *plus*** kann leer vorgeheizt werden (maximal 30 Min. auf 260 °C) und das Back- oder Gargut auf den dann heißen Stein gegeben werden. In diesem Fall kann auf das Einfetten des Steines verzichtet werden und die Backzeit wird um 5-10 Min. reduziert.
- Wenn du die **Stoneware *plus*** kalt belegen möchtest, dann muss der Stein für die Bildung der natürlichen Antihafbeschichtung (Patina) etwas eingefettet werden. So kann die noch offene Tonschicht ihre Patina bilden. Am Anfang am besten mit etwas Butterschmalz oder Kokosfett einfetten oder zum Beispiel Blätterteiggebäck zubereiten.
- Die besten Backergebnisse erzielst du auf der untersten Einschubhöhe mit Ober- und Unterhitze.
- Die angegebenen Temperaturen und Garzeiten deiner Rezepte ändern sich durch den Einsatz der **Stoneware *plus*** in den meisten Fällen nicht. Lediglich bei Backzeiten unter 12 Min. benötigst du einige Minuten mehr oder du heizt deine **Stoneware *plus*** vor. Bei Umluft-Anwendung ist die Temperatur um etwa 20 °C niedriger einzustellen.
- Die **Stoneware *plus*** erkennst du an diesem Muster auf der Unterseite.



### Reinigung ganz unkompliziert

- Vor der ersten Benutzung reinigen. Die **Stoneware *plus*** ist spülmaschinenfest.
- Wir empfehlen die Reinigung von Hand – entferne überschüssige Speisereste mit dem beiliegenden Reinigungsschaber, dann 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 Min. einwirken lassen, mit einem Schwamm entfernen, mit Wasser gründlich abspülen und dann abtrocknen. Alternativ in der Spülmaschine reinigen.
- Durch den Gebrauch bildet sich eine natürliche Patina, die die **Stoneware *plus*** mit der Zeit dunkler aussehen lässt.



## Stoneware *plus* – so gelingt es!

### Lange Freude an Stoneware *plus*

- **Stoneware *plus*** ist für Backöfen mit Ober- und Unterhitze, Heißluft/Umluft und Mikrowelle geeignet, jedoch nicht für Gas- oder Holzkohlegrill.
- Sie ist **hitzebeständig bis 260 °C** und kann kurzfristig bis 287 °C übergrillt werden.
- **Wichtig: Die Formen stets mindestens zu zwei Dritteln belegen bzw. befüllen und Speisen gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen.**
- Tiefgefrorene kompakte Lebensmittel wie Fleisch & Geflügel immer komplett im Kühlschrank auftauen. Apfelstrudel u. ä. immer mindestens 15 Min. antauen lassen.
- Kleinstückige, flache Tiefkühlware wie Pommes & Pizza braucht nicht aufgetaut werden.
- Stoneware-Formen beim Backen nur in kaltem Zustand kombinieren, d.h. während des Backvorgangs niemals eine kalte Form, z.B. **Zauberstein *plus*** als „Deckel“ auf heiße Stoneware legen.
- Auch die **Stoneware *plus*** ist aus 100 % natürlichem Ton und Keramikmaterialien hergestellt.

Viel Freude mit deiner **Stoneware *plus*** und gutes Gelingen!

Dein Pampered Chef Team

Erstellt in Zusammenarbeit mit Team Walli Berens – November 2020