Stoneware – so gelingt es!

Außen knusprig, innen noch saftig

- Bei den ersten Anwendungen benötigt Stoneware etwas Fett. So kann die noch offene Tonschicht ihre Antihaft-Schicht bilden.
  Bei den ersten Malen mit etwas Butterschmalz, Kokosfett oder hoch erhitzbarem Öl einfetten oder zum Beispiel Blätterteiggebäck zubereiten.
- Die besten Backergebnisse erzielen Sie meistens auf der untersten Einschubhöhe mit Ober- und Unterhitze.
- Beachten Sie bitte die im Rezept angegebenen Temperaturen und Garzeiten. Bei Zeiten unter 12 Minuten benötigen Sie bei Fremdrezepten einige Minuten mehr. Bei Umluft-Anwendung ist die Temperatur um etwa 20 °C niedriger einzustellen.
- Es muss normalerweise nicht vorgeheizt werden. In den Rezepten arbeiten wir mit z.T. mit Vorheizen, damit die Garzeit genauer angeben werden kann.

Reinigung ganz unkompliziert

- Immer nur von Hand waschen! Vor der ersten Benutzung reinigen. Nicht spülmaschinen-geeignet.
- Kein Spülmittel verwenden. 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 Antihaft-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 abtrocken.
- Durch den Gebrauch bildet sich eine natürliche Antihaft-Schicht (Patina), die Stoneware mit der Zeit dunkler aussehen lässt.

Lange Freude an Stoneware

- Stoneware ist für Backöfen mit Ober- und Unterhitze, Heißluft/Umluft und Mikrowelle geeignet.
- **Sie ist hitzebeständig bis 230 °C.** Heizen Sie Stoneware jedoch niemals LEER vor.
- 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.

© Pampered Chef 2015