VERWENDUNG VOM OFENMEISTER

(=Brotback-, Schmor- und Bratentopf)

- **Brotbackform: für knusprige Brote**
- **sämige Aufläufe und Gratins**
- **Eintöpfe (zB Chili con carne)**
- **Schweinefilet mit Soße**
- **saftige Hähnchen und Rouladen**
- **Beilagen: Reis, Kartoffeln, Knödel**
- **leckere Braten bis 2 kg**
- **Gulasch**
- **Schaschlik**
- **Bolognesesauce**
- **butterzartes Geschnetzeltes**
- **Suppen**
- **Gemüse (zB aromatischer Spargel, gefüllte Paprika)**
- **Tiefkühlprodukte aller Art**

<u>Was ist zu beachten:</u>

- **Stelle den Ofenmeister immer auf dem Backrost, damit die Feuchtigkeit zirkulieren kann.**
- **Verwende die Ober/Unterhitze und die unterste Schiene.**
- **Den neuen Stein anfangs immer gut fetten, damit sich die natürliche Fettschicht (=Patina) aufbaut.**
  Tipp: Fette auch den Innendeckel ein!
  Zum Einfetten kannst du Butter, Butterschmalz, Rapsöl, selbstgemachtes Backtrennmittel, Kokosöl/-fett verwenden. Verwende KEINE kaltgepressten Öle (zB Olivenöl) und Backspray.
- **keine kalten Flüssigkeiten auf den heißen Stein gießen.**
  Durch einen Temperaturschock, kann der Stein zu Bruch gehen!!
  - **Tiefkühlkost gut antauen lassen oder in den kalten Ofen geben und langsam erhitzen.**

<u>Reinigung:</u>

Weiche den Stein kurz mit warmen Wasser ein (wenn er ausgekühlt ist) und reinige den Stein mit einer Bürste.
Reinige den Stein nicht mit fettlösenden Putzmitteln (zB Pril).
Wenn doch, dann fette den Stein danach wieder ein.

Maße: 32,5 x 22 x 17 cm, 3 l
#1437 | € 118

pampered chef
#teamannemariepamperedchef