

VERWENDUNG VOM OFENZAUBERER

(=Backblechersatz)



- (Tiefkühl) Ofengemüse, Kartoffelspalten
- Pizza
- Flammkuchen
- Alle Arten von Blechkuchen
- All-in-one Gerichte
- Zöpfe, Gebäck, Hefeschnecken
- Plätzchen
- saftige Hähnchen
- (Tiefkühl)Pommes
- Fisch (natur oder paniert)
- Schnitzel (natur oder paniert)
- Faschierte Laibchen (=Frikadellen)
- Alle Arten von Würstel
- Tiefkühlprodukte aller Art

Was ist zu beachten:

- Stelle den Ofenzauberer immer auf dem Backrost, damit die Feuchtigkeit zirkulieren kann.
- Verwende die Ober/Unterhitze und die unterste Schiene.
- Belege den Stein mind. 2/3 und verteile das Gargut gleichmäßig.
- Den neuen Stein anfangs immer gut fetten, damit sich die natürliche Fettschicht (=Patina) aufbaut.
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.



Reinigung:

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: 40,5 x 30 x 3,7 cm
#100384 | € 79

pampered|chef
#teamannemariepamperedchef