

Vorteile Stoneware

Naturprodukt

Die Stoneware von Pampered Chef® besteht aus bleifreiem, weißen Ton und wird bei sehr hoher Temperatur gebrannt. Es gehen keine unerwünschten Schadstoffe in Ihre Lebensmittel über.

Steinofen-Klima

Mit der Stoneware® von Pampered Chef® machst du aus deinem normalen Backofen einen Steinbackofen. Der Stein nimmt die Feuchtigkeit deines Gargutes weg und gibt sie im Backofen ab. Dadurch entsteht in deinem Backofen ein Steinbackofen-Klima. Dieses macht dein Essen außenrum knusprig und gleichzeitig innen saftig.

Vorheizen oder kalter Ofen?

Ganz nach deinen Wünschen kannst du die Steine von Pampered Chef® sowohl im vorgeheizten als auch im kalten Ofen verwenden (z. B. beim Brot backen). Nur bei gefrorenen Lebensmitteln solltest du in den kalten Ofen verwenden und ggf. größeres Gargut auftauen lassen.

Kein Vorheizen der Stoneware® nötig

Die Steine von Pampered Chef® werden kalt belegt. Das erspart dir jede Menge Strom und die Handhabung ist kinderleicht. Du kannst ohne Backpapier direkt auf unseren Steinen arbeiten und diese belegen.

Vorteile Stoneware

Kein Wässern

Da die Stoneware von Pampered Chef® sehr feinporig ist, nimmt sie weder Gerüche an, noch muss sie gewässert werden. Sie ist somit sofort einsatzbereit für den spontanen Gebrauch.

Wenden entfällt

Die Steine von Pampered Chef® absorbieren von unten die Feuchtigkeit des Gargutes. Dadurch musst du nichts wenden, denn so wird dein Essen auch unten und somit rundrum knusprig.

Reifung der Steine und Patina

Je älter dein Stein von Pampered Chef® wird, desto besser wird er arbeiten, er reift mit der Zeit. Dabei baut sich eine Patina auf, eine natürliche Antihaftbeschichtung. Dazu solltest du deine Stoneware® anfangs dünn mit hochehitzbaren Fetten (zB: Butter, Butterschmalz, Rapsöl, Maisöl, Backtrennmittel – kein Olivenöl oder Backspray) einfetten, sie dunkelt dann und wird glatt mit der Zeit.

Stoneware® ist schneidfest

Du kannst direkt auf der Stoneware von Pampered Chef® schneiden. Egal ob Pizza mit dem Pizzaschneider oder Bräten mit dem Messer. Deinen Steinen schadet das nicht.

Vorteile Stoneware

Kein Bratgeruch, keine Fettspritzer

Im Gegensatz zu deiner Pfanne am Herd brauchst du auf deinen Steinen von Pampered Chef® so gut wie kein Fett, haben keine Fettspritzer rund um Ihren Herd und kaum Essensgeruch im Haus. Zudem musst du nicht daneben stehen und wenden. Selbst Bratwürste und Schnitzel werden perfekt im Ofen und trocknen dank des Steinofenklimas nicht aus.

Verschiedene Größen und Formen

Jeder Haushalt hat andere Bedürfnisse und Kochgewohnheiten. Deshalb hat Pampered Chef® eine große Auswahl an verschiedenen Steinen. Mit und ohne Rand, klein und groß, mit und ohne Deckel. Lösungen gibt es für Jeden.

Beachte folgende Dinge:

- Die Formen stets mindestens zu 2/3 befüllen und Speisen gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen.
- Vermeide plötzliche Temperaturunterschiede: heiß & kalt.
- Achte drauf, bevor du die Stoneware abwäschst, das sie ausgekühlt ist.
- Wasche die Stoneware nur mit warmen Wasser ab. Hast du fettlösende Mittel verwendet (zB Pril), passiert nichts schlimmes. Du musst deinen Stein danach wieder einfetten.