

Vorteile Stoneware

Naturprodukt

Die Stoneware von Pampered Chef besteht aus bleifreiem, weißen Ton und wird bei 1100°C gebrannt. Es gehen keine unerwünschten Schadstoffe in deine 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 auf 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?

Du darfst die Stoneware sowohl in den vorgeheizten als auch im kalten Ofen verwenden. Nur bei Tiefkühlwaren (zB Pommes, Kroketten, etc) solltest du diese 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.

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 rundherum knusprig.

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

Reifung der Steine und Patina

Je älter dein Stein von Pampered Chef wird, desto besser wird er arbeiten, da er mit der Zeit reift. Dabei baut sich eine Patina auf, eine natürliche Antihafbeschichtung. Fette deine Stoneware anfangs dünn mit einem hochofentauglichen Fett/Öl (zB: Butterschmalz, Rapsöl, Kokosfett, Ghee, Backtrennmittel, etc)

Wichtig: Verwende zum einfetten keine kaltgepressten Öle (zB.: Olivenöl) oder Backspray (verklebt die 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, hast keine Fettspritzer rund um deinen Herd und kaum Essensgeruch im Haus. Zudem musst du nicht daneben stehen bleiben 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.

Gebrauch & Handhabung Stoneware

- mindestens zu 2/3 befüllen und Speisen gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen.
- Vermeide plötzliche Temperaturunterschiede: heiß & kalt.
- Achte drauf, bevor du die Stoneware abwäschst, dass sie ausgekühlt ist.
- Reinige die Stoneware nur mit warmem Wasser und einer Bürste.
Hast du ein fettlösendes Mittel verwendet (zB Pril), passiert nichts schlimmes.
Du musst nur deinen Stein danach wieder einfetten.
- Stoneware immer auf ein Backgitter stellen
- die unterste Einschubleiste verwenden
- schneiden auf der Stoneware ist erlaubt
- anfangs einfetten