



Pizza- und Brotbackstein

Artikel-Nr. 18.211.30

- Ø 41 cm
- speziell angefertigter Backstein mit Schaufel
- für Pizza, Brot, Quiche, Bruschetta, Flammkuchen etc.
- für Tiefkühlprodukte nicht geeignet

Beschrieb:

Kein natürlicher Stein hält die enormen Temperaturschwankungen eines Gasbrenners aus. Er würde brechen oder Risse bekommen. Aus diesem Grunde haben wir uns für die Herstellung dieses Backsteins entschieden, welcher vorwiegend aus Silicium, Aluminium und Magnesium zusammengesetzt ist. Daher kann er gesundheitlich ohne Bedenken benützt werden.

Der Backstein hat dank der speziellen Zusammensetzung die Fähigkeit, der Backware (Pizza, Brot etc.) die Feuchtigkeit zu entziehen und daher wird z.B. die Pizza besonders knusprig.

Vorbereitung und Anwendung:

- Benützen Sie den grossen Trichter in der Normalposition (Umluft).
- Legen Sie den Rost auf den Trichter. Zünden Sie den Grill.
- Legen Sie den kalten Pizza- und Brotbackstein in die Mitte des Grillrosts. (Die Umluft kann so besser zirkulieren.) **ACHTUNG:** Wenn die Position nicht optimal ist, heben Sie den Stein an und platzieren ihn neu. Sie sollten den Pizza- und Brotbackstein nicht verschieben, weil dadurch der Rost beschädigt werden könnte.
- Schliessen Sie den Deckel und heizen Sie den Grill auf höchster Stufe ca. 15-20 Minuten vor. Danach legen Sie die vorgesehene Backware auf den Pizza- und Brotbackstein und backen Sie bei geschlossenem Deckel. Bei richtiger Hitze können Sie bereits nach etwa fünf Minuten die knusprige Pizza vom Grill servieren.
- Nach der Zubereitung lassen Sie den Pizza- und Brotbackstein auf dem Rost auskühlen oder nehmen ihn mit Handschuhen vom Rost und lassen ihn auskühlen.

Hinweis: Vor dem ersten Gebrauch, heizen Sie den Pizza- und Brotbackstein auf, bestreuen diesen mit Salz und lassen dies ca. 15 Minuten ziehen (entzieht dem Stein Feuchtigkeit). Wiederholen Sie den Vorgang gelegentlich bei häufigem Gebrauch des Pizza- und Brotbacksteins.

Pflege und Reinigung des Pizza- und Brotbacksteins:

- Entfernen Sie Krusten und Rückstände vom kalten Pizza- und Brotbackstein mit einer Grillbürste oder einem trockenen Tuch.
- Bitte beachten Sie, dass der Pizza- und Brotbackstein ein Gebrauchsgegenstand ist, dem man den Gebrauch und die Abnutzung mit der Zeit ansieht.