



Pizzablech

Artikel-Nr. 18.211.27

- Ø 40 cm
- aus emailliertem Stahl
- für Pizza, Quiche, Apérogebäck, Brot, Fisch und Gemüse - auch für tiefgekühlte Produkte geeignet

Rezepte:

 [Bananen-Tobleronestrudel mit zartschmelzendem Vanilleeis \(51.47 KB\)](#)

Beschrieb:

Das Pizza- und Backblech besteht aus emailliertem Stahl. Die Emaillierung verhindert ein übermässiges Ankleben der Produkte, lässt sich sehr leicht reinigen und bietet Schutz vor Kratzern sowie äusseren Einflüssen. Das Pizza- und Backblech eignet sich, wie der Name es bereits verrät, für die Zubereitung von Pizzen sowie für Aperitifgebäck, backen von Brot oder auch speziell für tiefgekühlte Produkte.

Anwendung:

Reinigen Sie das Pizza- und Backblech vor dem ersten Gebrauch mit Wasser. Berühren Sie das Zubehör während der Verwendung auf dem Grill nur mit Grill-Handschuhen. Stellen Sie das Pizza- und Backblech in heissem Zustand nicht auf brennbare oder hitzeempfindliche Oberflächen.

Benutzung des Pizza- und Brotbackblechs immer in folgender Position:

Grosser Trichter: Normalposition

Grillrost: einsetzen und Pizza- und Backblech auf Rost legen

Deckel: geschlossen

Reinigung:

- Lassen Sie das Pizza- und Backblech auskühlen
- Verwenden Sie eine Bürste aus Edel-Stahlwolle/Edelstahl-Topfreiniger oder ein Topfschwamm aus Nylon und Seifenwasser für die gründliche Reinigung