

# TIPPS & TRICKS

## So hast du lange Freude mit deiner Stoneware®

Mit der Stoneware® verwandelst du deinen normalen Backofen in einen Steinbackofen. Der Stein backt aktiv, er nimmt die Feuchtigkeit des Gargutes weg und gibt sie aktiv im Backofen ab. Dadurch entsteht im Backofen ein Steinbackofen-Klima. Dieses macht dein Essen knusprig und gleichzeitig innen saftig.

Wenn die Steine in deine Küche einziehen, brauchst du sie nur mit warmen Wasser gründlich reinigen. Bevor du die Stoneware® nun mit Lebensmitteln belegst, muss sie ganz dünn mit hoch erhitzbarem Fett wie Butterschmalz, Kokosöl oder auch Rapsöl eingepinselt werden. Dabei baut sich Patina auf, eine natürliche Antihafbeschichtung, die mit der Zeit dunkelt und glatt wird. Ist diese Patina einmal aufgebaut, musst du nicht mehr einfetten.

Damit sich das Steinofenklima richtig entfalten kann, wird die Stoneware® lediglich auf das Gitter des Backofens gestellt. Um ein ideales Ergebnis zu erzielen, solltest du die Ober-/Unterhitze-Funktion des Backofens wählen und den Rost in die unterste Schiene schieben. So bekommt der Stein die notwendige Unterhitze ab.

Die Steine werden immer kalt belegt. Das erspart dir jede Menge Strom, denn der Stein muss nicht vorgeheizt werden und ist daher sofort einsatzbereit.

Da die Stoneware® sehr feinporig ist, nimmt sie weder Gerüche an, noch muss sie gewässert werden. Ganz nach deinen Wünschen kannst du die Steine im bereits vorgeheizten und auch im kalten Ofen verwenden.

Bitte achte darauf, dass die Stoneware® mindestens zu zwei Drittel belegt ist, um eventuelle Spannungsrisse zu vermeiden. Ebenso sollten keine kalten Flüssigkeiten auf heiße Steine gegossen werden und Tiefkühlware immer gut auftaut werden. Im Gegensatz zur Pfanne am Herd brauchst du auf den Steinen so gut wie kein Fett, hast keine Fettspritzer rund um den Herd, kaum Essensgeruch im Haus und musst nicht daneben stehen, aufpassen und wenden.

Sie sind sehr einfach zu reinigen. Bitte kein Spülmittel verwenden! Solltest du aber auf Spülmittel oder Spülmaschine nicht verzichten wollen, ist dies auch kein Problem, danach bitte nur wieder einfetten.