

Achtung: Für einen sicheren und erfolgreichen Einsatz befolgen Sie bitte die Sicherheitsanweisungen. Lassen Sie den Pizzastein nicht fallen, da Sie andernfalls mit Schäden bzw. Bruch rechnen müssen. Beim Hantieren mit dem heißen Pizzastein/am heißen Grill tragen Sie bitte Handschuhe o. ä. Andernfalls müssen Sie mit einem hohen Verletzungsrisiko infolge von Verbrennungen rechnen. Nehmen Sie den heißen Pizzastein nur in abgekühltem Zustand aus dem abgekühlten Grill.

Warum sollten Sie unseren Pizzastein verwenden? Unser Pizzastein ist extra für die besonderen Herausforderungen in einem Gasgrill ausgelegt. Anders als im Backofen, wo sich die Temperatur gleichmäßig über einen Bereich von 200°C – 400°C verteilt, kann es im Gasgrill zu wesentlich höheren Temperaturspitzen kommen. Anforderungen, denen ein Pizzastein gewachsen sein muss.

Die besondere Herausforderung ist das starke Temperaturgefälle zwischen Ober- und Unterseite des Pizzasteins. Die Unterseite ist direkt der Hitze des Gasgrills ausgesetzt, während die Oberseite deutlich niedrigere Temperaturen aufweist. Ein Spannungsfeld, in dem sich normalerweise Risse bilden würden. Deshalb setzen wir für unseren Pizzastein auf besonders hochwertiges und hitzebeständiges Material.

Unser Pizzastein aus Cordierit

Unser Pizzastein aus Cordierit ist ideal für alles geeignet, was Sie mit Ihrem Gasgrill backen wollen. Das Material eignet sich aufgrund seiner Eigenschaften hervorragend für den Einsatz auf dem Gasgrill. Cordierit ist extrem hitzebeständig und hält auch hohe Temperaturschwankungen aus. Zwei Eigenschaften, die für eine hohe Lebensdauer ausschlaggebend sind. Die verwendeten Materialien sind lebensmittelecht.

Tipps für das Backen mit unserem Pizzastein:

Mit unserem Pizzastein erreichen Sie Ergebnisse, wie Sie sie sonst nur vom Steinofen her kennen. Der Boden des Backwerks wird knusprig, aber ohne zu verbrennen. Dafür sorgt eine besondere Eigenschaft des Materials. Cordierit ist kein ausgewiesener Wärmeleiter, weshalb die Unterseite des Backwerks nicht verbrennt.

Vor der 1 Nutzung

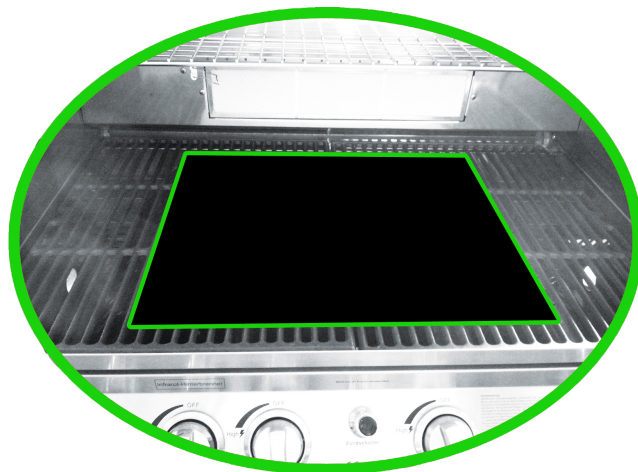
Bevor Sie unseren Pizzastein zum ersten Mal verwenden, empfehlen wir Ihnen folgende Vorgehensweise: Waschen Sie den Pizzastein aus Cordierit erst mit warmem Wasser ab. Wischen Sie den Pizzastein anschließend mit einem Lappen oder Tuch trocken.

Richtige Temperatur

Die angezeigte Temperatur in Ihrem Gasgrill, ist die Temperatur die in Höhe des Thermometers abgelesen wird. Die Rosttemperatur ist **ca. 50 – 80 C höher**. Das heisst, sobald Ihr Deckeltermometer eine Temperatur von 250 – 280 C anzeigt, hat der Pizzastein die optimale Temperatur von 310 – 340 C.

Wichtig !!

Es darf niemals die gesamte Grillfläche mit einem oder mehreren Pizzasteinen belegt werden. Beim Einsatz eines Pizzasteins muss zu allen Seitenwänden des Grills ein **Mindestabstand von 2 cm** für eine Luftzirkulation eingehalten werden. Sonst besteht die Gefahr des Überhitzens von Ihrem Gasgrill. Die Gefahr eines Hitzestaus kann zu gefährlichen Verbrennungen und einer Überhitzung und Verformung des Gerätes führen !!!



Anwendung des Pizzasteins:

Legen Sie vor der Anwendung den Pizzastein auf den heißen Grill. Die Aufwärmphase dauert ca. 10 min.

Bemehlen Sie den Pizzastein. Für den Transport des Backwerks empfehlen wir Ihnen die Nutzung eines „Backblechs“. Damit können Sie schnell und einfach mehrere Portionen backen, ohne mit dem Pizzastein selbst hantieren zu müssen. Auf diese Weise minimieren Sie nicht nur das Unfall- und Verletzungsrisiko, Sie schützen Ihren Pizzastein auch vor Beschädigungen.

Tipps zu Reinigung unseres Pizzasteins:

Reinigen Sie den Pizzastein erst nach vollständigem Abkühlen. Plötzliche, starke Temperaturschwankungen haben immer Materialreaktionen zur Folge, die sich unter Umständen in Form von Rissbildung äußern können. Vermeiden Sie daher starke Temperaturstürze. Für die Reinigung des Pizzasteins bitte nur zu warmem Wasser und einem Lappen greifen. Vermeiden sollten Sie dagegen den längeren Kontakt mit Spülmitteln, etwa beim Einweichen. Es reicht aus, den Pizzastein mit Wasser zu reinigen.

Durch die Verwendung unterschiedlicher Zutaten kann es zur Bildung von Verfärbungen kommen. Diese sind aus hygienischer Sicht unbedenklich. Falls Sie diese aber als ästhetisch störend empfinden, reinigen Sie den Pizzastein vorsichtig mit einem Topflappen. Als Alternative können Sie die Verfärbungen mit einem Blatt feinkörnigem Schleifpapier entfernen. Achten Sie darauf, den Pizzastein anschließend gründlich zu reinigen. Hartnäckige Speisereste entfernen Sie vorsichtig mit einer Stahlbürste oder einem Spachtel.

Backzeiten:

Pizza (je nach Belag und Teigdicke) 5-10 min

Brot (je nach Teigdicke/Brotform) 10 – 60 min

Flammkuchen (je nach Belag und Teigdicke) 2-4 min