

Anleitung zum Einbrennen und zum Gebrauch des heißen Steines

Vor dem 1. Gebrauch des heißen Steines muss die Specksteinplatte im Backofen eingebrannt werden.

Man ölt den Stein mit **wenig** Pflanzenöl rundherum ein und schiebt ihn auf einem Blech mit einem Backpapier in die Ofenmitte. Der Ofen wird nun auf 220 Grad eingestellt. Der Stein wird mindestens eine halbe Stunde bei dieser Hitze eingebrannt. Danach wird der Ofen ausgeschaltet. Der Stein bleibt bis zur totalen Abkühlung im geschlossenen Ofen.

Beim Gebrauch: Der Speckstein kann im Pizza- oder im Backofen auch in einem geschlossenen Grill erhitzt werden. Er muss absolut trocken sein, wenn er in den kalten Ofen geschoben wird. Nun wird der Speckstein mit guter Hitze, **250-350 Grad während ca. 50 Minuten erhitzt.**

Nehmen Sie den erhitzten Stein anschliessend mit Backhandschuhen aus dem Ofen und legen Sie ihn in die dafür vorgesehene Vertiefung. Auf dem heißen Stein kann nun während ca. 20 Minuten Fleisch oder Gemüse gebraten werden.

Der Stein kann zuvor ev. mit etwas Speck eingefettet werden. Oder es wird wenig Salz auf den Stein gestreut.

Schneiden Sie nicht auf dem Speckstein, dafür ist die Hartplastikeinlage oder der Teller vorgesehen.

Der Speckstein darf **nie nass** in den Ofen gelegt werden.

Beachten Sie bitte, dass der Speckstein ein etwas weicherer Stein ist, man sollte ihn also mit der nötigen Sorgfalt behandeln.

Zur Reinigung:

Der Stein wird am besten mit einem Plastikspachtel und anschliessend mit einer Plastikbürste gereinigt. Bitte verwenden Sie keine scharfen Putzmittel, der Speckstein sollte nur mit einem milden Abwaschmittel gewaschen werden.

Vermeiden Sie Temperaturschocks und gehen Sie sorgfältig mit dem Stein um, sollte er trotzdem einmal Kratzer aufweisen, können Sie diese mit etwas Nassschleifpapier (180) einfach wieder herausschleifen.