

Backstahl by Grill²Chill

Sicherheits-/ Gebrauchs-/ Reinigungs-/ & Pflegeanleitung

Sicherheitshinweise:

Bei dem Backstahl handelt es sich um eine massive und mehrere Kilo schwere Stahlplatte, die durchaus eine Gefahr im Bereich Gewicht und Resthitze darstellen kann.

Hierbei gilt es Folgendes zu beachten:

- Bitte tragen Sie immer stabiles Schuhwerk wenn Sie unseren Backstahl aktiv nutzen, um Verletzungen durch einen eventuell herunterfallenden Backstahl zu vermeiden.
- Im Eigeninteresse sollte das Verbrennungsrisiko auf ein absolutes Minimum reduziert und im Idealfall komplett vermieden werden. Heißer Stahl sieht optisch wie kalter Stahl aus. Es dauert seine Zeit bis der Backstahl nach seinem Einsatz erkaltet ist, bis dahin ist äußerste Vorsicht walten zu lassen. Wir empfehlen diesen sich mindestens 1 Stunde auskühlen zu lassen und mit Topflappen bzw. Hitzeschutzhandschuhen etc. zu arbeiten.

Weitere Hinweise + erste Anwendung:

- Bei unserem Backstahl handelt es sich um einen HighTech Spezialstahl mit hoher Hitzeleitfähigkeit und entsprechender extremer Wärmespeicherung. Da der Backstahl keiner Oberflächenbearbeitung unterzogen wird, kann es passieren, dass punktuell auf dem Stahl Merkmale wie Stahlkennzeichnungen, kleine Kratzer, Einschlüsse, Oberflächenschattierungen, selten leichter Flugrost da KEIN V2A und ggf. produktionsbedingte Schneidrückstände zu erkennen sind. Diese sind in der Regel nach dem ersten Einbrennen nicht mehr sichtbar. Wir weisen jedoch ausdrücklich darauf hin, dass dies keinen Qualitätsmangel oder Reklamationsgrund darstellt, sondern lediglich die Individualität und Einmaligkeit eines jeden einzelnen Backstahles unterstreicht. Dies hat keinen negativen Qualitätseinfluss.
- Der Backstahl ist vor seiner ersten Nutzung mit Wasser zu säubern, gut abzutrocknen und mit herkömmlichem Pflanzenöl einzureiben, bevor es zu seiner Bestimmung im Ofen oder auf dem Grill kommt. Den Ofen/Grill bitte auf mindestens 200°C aufheizen und den eingeeilten Backstahl etwa eine Stunde mitbacken. Während des ersten Einsatzes verändert der Backstahl durch die Einbrennung des Pflanzenöles seine Farbe, auch wird es zu einer gewissen Geruchsentwicklung durch die Ölverbrennung kommen. Es bildet sich die sogenannte goldbraune/schwarze Patina, die die Oberfläche des Backstahles vor Rost etc. schützt. Die Patinabildung ist sehr wichtig und ist im Nachgang der Nutzung nicht zu entfernen.

Anwendungshinweise:

Für das klassische Pizzabacken wird der Backstahl entweder auf das Ofengitter direkt gelegt, oder optional, sofern je nach Backstahl Modell möglich, in die Einschubleisten des Ofens eingeführt. Als optimaler Abstand zu den Heizspiralen haben sich ca. 15 cm erwiesen. Um perfekte Ergebnisse zu erzielen, bitte den Backofen incl. dem eingeeilten Backstahl min. 30 Minuten bei min. 250 Grad vorheizen. Je nach Ofen kann dies auch etwas länger dauern. Das Vorheizen erfolgt im Modus Grill + Umluft. Wenn Ihr Ofen diese

Einstellung nicht hat, bitte mit Umluft vorheizen und sobald die Temperatur stabil ist auf Grill umstellen und nochmal 10 Min. weiterheizen. Und nun geht es los...die erste vorbereitete Pizza kann auf dem Backstahl platziert werden und ist je nach Dicke des Teigs und Feuchtigkeit des Belages in der Regel nach 3 - 5 Minuten fertig..schön knusprig und goldbraun. Bewährt hat es sich die Pizza auf zurechtgeschnittenem Backpapier vorzubereiten und incl. Backpapier auf dem heißen Backstahl zu platzieren. Dies ist vom generellen Handling her am einfachsten, aber kein Muss. Pizza mit Backpapier läßt sich jedoch einfacher von der Pizzaschaufel und vom Backstahl lösen. Selbstverständlich kann auch mit klassischen Pizzamehl ohne Backpapier gearbeitet werden, die Backergebnisse sind genauso gut.

Weitere Produkte im Backofen sind z.B. Brote, Baguette, Flammkuchen etc.

Auch der Einsatz des Backstahles als zuverlässige Grillplatte/Plancha auf diversen Grills für Burger, Würstchen, Fisch, Bacon, Gemüse, Steaks & Co. ist kein Problem.

Selbst auf Induktionsherden kann der Backstahl quasi als eine Art Teppan Yaki Platte (Bratplatte) eingesetzt werden und hat somit vielfältige Verwendungsmöglichkeiten.

Reinigungs- / & Pflegehinweise:

Der Backstahl ist für den Einsatz mit Lebensmitteln geeignet. Rost stellt für diesen die größte Gefahr dar, da kein V2A. Damit Sie möglichst lange unbeschwerten Spaß an Ihrem Backstahl haben, ist ein ordnungsgemäßer und pflegender Umgang mit diesem sehr wichtig.

- Backstahl gehört **NIE** in die Spülmaschine !!!
- Nach der Benutzung sind grobe Verschmutzungen zu entfernen. Perfekt geeignet sind hier Grillschaber / Spachteln mit einer Klingenbreite von ca. 15 cm.
- Den heißen Backstahl niemals mit kaltem Wasser abspülen! Durch extreme Temperaturschwankungen kann es neben der Verletzungsgefahr im schlimmsten Fall zum Reißen des Stahles kommen.
- Nach dem Erkalten ggf. den Backstahl unter fließend heißem Wasser abspülen. Danach aber sofort gut abtrocknen!...das ist sehr, sehr wichtig!
- Nie einfach nur an der Luft trocknen lassen. Dann besteht die Gefahr, dass sich sehr kurzfristig Rost bildet, den man erst wieder entfernen müßte.
- Der Einsatz von Spülmittel zum Reinigen ist möglich. In dem Fall sollte der Backstahl aber danach sofort wieder abgetrocknet und eingeölt werden.
- Der Backstahl sollte mit Pflanzenölen behandelt werden. Diese schützen vor Rost und helfen dabei die wichtige Patina im Laufe der Zeit aufzubauen. Am besten geeignet ist Leinsamenöl, aber die meisten anderen Pflanzenöle, wie Olivenöl oder Sonnenblumenöl, funktionieren auch. Ein wenig Öl auf beiden Seiten sehr dünn verteilen und dann mit einem sauberen Küchentuch wieder herunterreiben, bis der Ölfilm kaum, oder nicht mehr wahrnehmbar ist. Zu viel Öl kann beim nächsten Einsatz zu Fleckenbildung führen. Das ist zwar nicht schlimm, sieht aber nicht so edel aus. Sollte sich doch einmal Rost gebildet haben, so läßt sich dieser mit einem feinen Schmirgelpapier oder auch Stahlwolle wieder entfernen. Danach ist es notwendig den trockenen Backstahl sofort wieder einzuölen, um erneuter Rostbildung vorzubeugen.

Kurze Zusammenfassung:

- Der Backstahl ist ***trocken zu lagern***, sowie ***vor und nach der Verwendung leicht einzuölen***.
- So habt Ihr lange Spaß und Freude an Eurem Backstahl.

Guten Appetit wünscht Grill2Chill

(Stand September 2024)

Grill2Chill Inhaber Frank Fischer • Hölderlinstraße 10 • 69221 Dossenheim
Telefon: 06221/7352321 • E-Mail: info@grill2chill.de • Internet: www.grill2chill.de

