

# BACKSTAHL “BARI”

Das Backofen-Upgrade

## Informationen vor dem Gebrauch

**Reinigen & Einölen:** Vor dem ersten Gebrauch muss der Backstahl gründlich mit dem beiliegenden Öl gereinigt und eingeölt werden. Gib etwas Öl auf beide Seiten des Stahls und reibe es mit einem Küchentuch ein. Dabei wird das Tuch dunkel. Wiederhole diesen Prozess 2-3 Mal, jedes Mal mit etwas frischem Öl und einem neuen Küchentuch. Zum Schluss muss das überschüssige Öl mit einem sauberen Tuch abgewischt werden.

**Einbrennen:** Nach dem Einölen muss der Backstahl eingebrannt werden. Schiebe den Backstahl vor dem ersten Gebrauch für mindestens 60 Minuten bei 200°C auf die mittlere Schiene deines Backofens. (**Achtung:** *Es kann zu Rauchentwicklung kommen.*) Nachdem der Backstahl abgekühlt ist, sollte der Vorgang noch ein weiteres Mal wiederholt werden. Dies festigt die Patina. Das Einbrennen des Backstahls wird empfohlen, um eine Schutzschicht (Patina) zu bilden, die das Anhaften von Backwaren verringert und Rost vorbeugt.

**Fertig!** Dein Backstahl ist nun einsatzbereit und wird deine Backergebnisse erheblich verbessern.





# Gebrauchs und Backanleitung

**Backen:** Lege den Backstahl auf ein Ofengitter und heize ihn im oberen Drittel des Backofens bei maximaler Temperatur (Ober-/Unterhitze) für etwa 30 Minuten vor. Schalte nach dem Vorheizen auf die Grillfunktion um. Der Backstahl ist jetzt bereit für das Backen von Pizza, Baguette, Brot und anderen Backwaren.



## Sicherheitshinweise

- **Vorsicht Verbrennungsgefahr!** Der Backstahl wird sehr heiß und behält die Nachwärme auch noch eine Zeit nach dem Gebrauch. Benutze Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- **Vorsicht Verletzungsgefahr!** Der Backstahl ist sehr schwer! Trage geschlossene Schuhe, wenn du den Backstahl benutzt, um Verletzungen durch einen herunterfallenden Stahl zu vermeiden.



## Pflegehinweise

- **Reinigung:** Der Backstahl ist nicht für die Spülmaschine geeignet. Reinige ihn von Hand, wenn starke Verschmutzungen vorhanden sind.
- **Trocknen:** Nach dem Abwaschen oder nassen Abwischen muss der Backstahl sofort und gründlich abgetrocknet werden, um Rostflecken zu vermeiden.
- **Lagerung:** Der Backstahl sollte trocken gelagert werden, um Rost zu verhindern.

Durch die Beachtung dieser Hinweise bleibt dein Backstahl lange in einem guten Zustand und sorgt für beste Backergebnisse.