

ROBERTO *Backstahl*

BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTRUCTION MANUAL



MOESTA

PIZZA LIEBT HEAVY METAL

Sicherheit und Hinweise

Vorsicht bei Verletzungen durch einen herunterfallenden Pizzastahl! Verbrennungsgefahr! Manche Modelle können leichte Kratzer aufweisen. Solche optischen Spuren des Transports, haben aber keinerlei Einfluss auf die Qualität. Bitte nicht auf dem Backstahl schneiden!

Vor der ersten Benutzung

Der Stahl kommt vorbehandelt und ist bereit für seinen ersten Einsatz. Wasche den Backstahl vor dem ersten Gebrauch und trockne ihn gründlich ab. Nun dünn mit Pflanzenöl bestreichen und dann 1 Stunde bei 200 °C in den Backofen geben. Bevor du die Backplatte entnimmst mindestens eine Stunde abkühlen lassen. Vor dem Anfassen auf Resthitze prüfen!

Verwendung

Nicht nur Pizza gelingt auf dem Backstahl perfekt. Alle Gerichte bekommen bei der Zubereitung auf der Backplatte aus Stahl eine krosse Kruste. Ofenkartoffeln und Pommes werden von allen Seiten knusprig, ohne diese in Öl zu ertränken. Kälte funktioniert auch. Legt den Backstahl in den Kühlschrank um ihn als Servierplatte für kühle Gerichte, z.B. Sashimi, zu nutzen. Oder ins Eisfach um Eiscreme zu machen?

Pizza im Ofen zubereiten

Leckere Pizza mit dem leicht gebräuntem Boden wird typischerweise im Holzkohleofen bei mehr als 400°C in 1-2 Minuten gebacken. Die Backplatte backt knusprig-köstliche Pizza in 3-4 Minuten im eigenen Ofen bei 250°C. Die Pizza Backplatte soll im Ofen auf dem Gitterrost liegen. Für ein perfektes Backergebnis brauchst du einen richtig heißen Stahl. Deshalb bitte den Stahl mindestens 30 Minuten bei >230°C vorheizen.

Reinigung

Die Platte ist pflegeleicht und einfach zu reinigen. Nach dem Gebrauch abkühlen lassen. Zur Reinigung reicht warmes Wasser aus. Den heißen Pizzastahl niemals mit kaltem Wasser abspülen! Extreme Temperaturunterschiede können zum Reißen des Stahls führen. Hartnäckige Verschmutzungen können mit einer Grillbürste oder einem Spachtel entfernt werden. Anschließend sofort gut abtrocknen und zur Pflege eine dünne Schicht Speiseöl auftragen. Nicht spülmaschinengeeignet. Nie an der Luft trocknen lassen, da sich sonst Rost bilden kann! Sollte sich doch einmal Rost gebildet haben, kann man diesen einfach mit sehr feinem Sandpapier oder einem Topfreiniger aus Stahlwolle wieder entfernen. Danach ist es notwendig den trockenen Stahl sofort wieder einzuölen, um erneuter Rostbildung vorzubeugen.

Lagerung

Trocken lagern und nach der Verwendung leicht einölen. Dann hast Du lange Freude an deinem Backstahl.

PIZZA LOVES HEAVY METAL

Safety and instructions

Caution in case of injury from a falling pizza steel! Risk of burns danger! Some models may show slight scratches. Such optical traces of transport, but have no influence on the quality. Please do not cut on the baking steel!

Before the first use

The steel comes pre-treated and ready for its first use. Wash the baking steel before first use and dry it thoroughly. Now brush it thinly with vegetable oil and put it in the oven at 200 °C for 1 hour. Before removing the baking tray, allow it to cool for at least one hour. to cool down. Check for residual heat before touching!

Use

It is not only pizza that succeeds perfectly on the baking steel. All dishes get a crispy crust when prepared on the steel baking plate. Jacket potatoes and chips become crispy on all sides without drowning them in oil. Cold also works. Put the baking steel in the fridge to use as a serving dish for cool dishes, e.g. sashimi. Or in the freezer to make ice cream?

Prepare pizza in the oven

Delicious pizza with a lightly browned base is typically baked in a charcoal oven at more than 400°C in 1-2 minutes. The baking plate bakes crispy delicious pizza in 3-4 minutes in its own oven at 250°C. The pizza baking plate should be placed on the rack in the oven. For a perfect baking result you need a really hot steel. Therefore, please preheat the steel for at least 30 minutes at >230°C.

Cleaning

The plate is easy to clean. Let it cool down after use. Warm water is sufficient for cleaning. Never rinse the hot pizza steel with cold water! Extreme temperature differences can cause the steel to crack lead to cracking. Stubborn dirt can be removed with a grill brush or spatula. Then dry off well immediately and apply a thin layer of cooking oil for maintenance. Not suitable for the dishwasher. Never leave to dry in the air, as rust can form! If rust does form, it can be easily removed with very fine sandpaper or a pot cleaner made of steel wool. Afterwards, it is necessary to oil the dry steel again immediately to prevent rust from forming again.

Storage

Store in a dry place and oil lightly after use. Then you will enjoy your baking steel for a long time.

- Tolle Backergebnisse im Backofen bei > 230°C
- Hohe Wärmespeicher-Kapazität
- Bruchsicher im Vergleich zu Pizzasteinen
- Hochwärmeleitender Qualitätsstahl
- Vielseitig einsetzbar für Pizza und Brot
- Einfach zu pflegen und zu reinigen

- Great baking results in the oven at > 230°C
- High heat storage capacity
- Unbreakable compared to pizza stones
- High-heat conducting quality steel
- Versatile for pizza and bread
- Easy to clean and maintain



TECHNISCHE DATEN

Material: 6 mm Carbon Stahl
 Maße: L 350 mm x B 350 mm
 Gesamtgewicht: ca. 5,8 kg

TECHNICAL DATA

Material: 6 mm carbon steel
 Dimensions: l 350 mm x w 350 mm
 Total weight: approx. 5.8 kg

MOESTA-BBQ GmbH
 Raiffeisenstraße 7 · D-32584 Löhne
info@moesta.com
www.moesta.com