

Backstahl aus Edelstahl

Backstahl aus Blankstahl

Der Backstahl ist eine Anschaffung fürs Leben. Um jedoch Freude daran zu haben, sollte man jedoch einige Hinweise beachten, insbesondere die Sicherheitshinweise!

Ein Backstahl wird aus speziellem Stahl mit hoher Wärmeleitfähigkeit und -kapazität hergestellt. Der Unterschied zwischen einem Backstahl aus **Blankstahl** und einem Backstahl aus **Edelstahl** liegt nicht nur in der Optik, der etwas einfacheren Pflege von Edelstahl (s.u.) und im Preis. Beide Materialien haben auch unterschiedliche Backeigenschaften: Der Backstahl aus **Blankstahl** gibt die gespeicherte Wärme dreimal schneller ab als der aus **Edelstahl**. Daher ist er ideal zum Backen von Pizza, Flammkuchen und Brötchen. Bei größerem Backgut (v.a. bei sehr großen Brotläiben) kann es sein, daß die Hitze auf der Oberseite noch gar nicht richtig angekommen ist, während die Unterseite schon „zu viel“ davon hat. Der Backstahl aus **Edelstahl** ist wiederum aufgrund seiner „ruhigeren“ Wärmeabgabe ideal zum Backen von Brot.

Benutzungshinweise

Bei **Blankstahl** bildet sich im Rahmen der Benutzung auf der Oberfläche eine bräunliche, gelegentlich auch leicht bläuliche Patina. Dafür wird der Stahl im letzten Schritt der Produktion mit Leinöl eingerieben, das bei der ersten Benutzung einbrennt.

Dieses Leinöl darf also keinesfalls vor der ersten Benutzung abgewaschen werden. Auch die Patina, die mit der Zeit immer dunkler wird, darf nicht „weggeputzt“ werden, denn – wie bei einer schmiedeeisernen Pfanne - schützt sie den Stahl vor Rost. Eine blitzblanke, sozusagen „fabrikneue“ Optik ist hier nicht gewollt!

Sollten fabrikationsbedingt leichte Kratzer auf der Oberfläche des Backstahls sein, so hat das in der Funktion keine Bedeutung und ist nach Ausbildung der Patina auch nicht mehr zu sehen.

Bei **Edelstahl** ist ein solches Einbrennen mit Pflanzenöl nicht erforderlich, da er nicht rostet. Mit der Zeit kann die Oberfläche einen leicht bronzefarbenen Farbton annehmen.

Im Ofen wird der Stahl auf einen Gitterrost gelegt, damit die heiße Luft rundherum zirkulieren kann.

Wenn der Ofen anzeigt, die gewünschte Temperatur erreicht zu haben, braucht der Backstahl noch (mindestens) weitere 30 Minuten, um ausreichend Hitze gespeichert zu haben. Erst dann kann das Backgut eingeschossen werden.

Für Pizza setzt man den Backstahl auf die oberste Einschubhöhe und backt mit einer Kombination von Grill und Umluft bei (mindestens) 250°.

Der Backstahl kann auch auf dem Grill (Gas und Kohle) oder auf dem Induktionsfeld eingesetzt werden.

Pflegehinweise

Der Backstahl ist geeignet für den Kontakt mit Lebensmitteln. Voraussetzung ist jedoch eine rostfreie Oberfläche. Dafür ist bei dem Backstahl aus **Blankstahl** die Ausbildung der Patina wichtig.

- Den Backstahl aus **Blankstahl** keinesfalls in der Geschirrspülmaschine reinigen (den aus **Edelstahl** könnte man theoretisch in der Geschirrspülmaschine reinigen; man bekommt ihn aber auch sonst – notfalls mit Einweichen und mit speziellen Edelstahl-Putzmitteln – problemlos sauber.)
- Den Backstahl immer gut abkühlen lassen, bevor man ihn reinigt. Der Kontakt vom heißen Stahl mit kaltem Wasser kann zur Rißbildung im Stahl führen.
- Bei sehr starker Verschmutzung oder starker Fettverschmutzung kann man den Stahl auch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen. Bei **Blankstahl** ist es jedoch erforderlich, dass er anschließend sofort sehr gut abgetrocknet bzw. zum Trocknen kurz in den heißen Ofen gegeben wird (nicht an der Luft trocknen lassen). Der gut getrocknete Stahl wird dann auf allen Seiten mit Leinöl eingerieben. Das Öl reibt man anschließend mit einem Küchentuch wieder weitgehend ab, bis nur noch ein hauchdünner Ölfilm auf dem Stahl ist. Dieser Ölfilm wird dann erneut eine Stunde lang bei 200° (oder höher) eingebrannt.
Das bedeutet eine gewisse Rauch- und Geruchsentwicklung, daher: Lüften und für diese Zeit den Feuermelder aus der Küche entfernen. Sonst stehen besorgte Nachbarn und eventuell sogar die Feuerwehr vor der Tür!
Den Stahl im ausgestellten Ofen abkühlen lassen.

Vorsicht: Ein mit Leinöl getränkter Lappen kann sich von selbst entzünden. Das Risiko dazu ist gering, aber es kann passieren. Den Lappen sollte man sorgfältig auswaschen und gut trocknen lassen, dann in ein Schraubglas geben und im Restmüll entsorgen.

Bei **Edelstahl** ist Einbrennen nach der Reinigung nicht erforderlich.

- Sollte sich - trotz aller Vorsicht – Rost auf dem Backstahl bilden, kann man diesen mit sehr feinem Sandpapier entfernen, anschließend den Stahl einölen und einbrennen wie oben beschrieben.
- Den Stahl an einem trockenen Ort lagern.

Sicherheitshinweise

1. Der Backstahl ist **schwer** (ca. 5 Kilogramm) und **glatt**.
Ein Backstahl, der einem aus der Hand rutscht, hat andere Konsequenzen als eine Edelstahlschüssel, die herunterfällt. Bei der Schüssel scheidet es zwar ordentlich, aber sonst passiert nicht viel. Bei einem herunterfallenden Backstahl sind jedoch Verletzungen der Füße oder zumindest des Küchenbodens möglich.

Daher sollte man ihn unbedingt immer vorsichtig handhaben und für einen sicheren Griff beide Hände nehmen. Zur Sicherheit der Füße empfiehlt es sich, festes Schuhwerk zu tragen.

2. Der Backstahl bleibt lange **heiß**.
Der Backstahl wurde dazu konstruiert, Hitze zu speichern und lange zu halten. Auch nach dem Ende der Backzeit kann der Stahl noch für eine lange Zeit sehr heiß sein – was man ihm nicht ansieht!

Daher sollte man ihn immer mindestens eine Stunde abkühlen lassen und vor dem Anfassen die Resthitze prüfen. Sonst riskiert man üble Verbrennungen!

Solange der Stahl noch heiß ist, darf man ihn nur mit Schutzhandschuhen anfassen, die nicht nur eine ausreichende Wärmeisolierung haben, sondern auch rutschfest sind. Auch hier: für einen sicheren Griff beide Hände nehmen.