



Backstahl aus Edelstahl

Der Backstahl ist eine Anschaffung fürs Leben. Der spezielle Edelstahl, aus dem der Backstahl hergestellt wird, hat eine hohe Wärmeleitfähigkeit und -kapazität und ist somit zum Brot- und Pizzabacken ideal geeignet.

Um jedoch Freude daran zu haben, sollte man jedoch einige Hinweise beachten, insbesondere die Sicherheitshinweise!

Benutzungshinweise

Im Rahmen der Benutzung bildet sich auf der Oberfläche des Backstahls 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.

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 Brot oder die Pizza eingeschossen werden.

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

Der Pizzastahl 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, für die wiederum die Ausbildung der Patina wichtig ist.

- Den Backstahl keinesfalls in der Geschirrspülmaschine reinigen.

- Den Backstahl immer gut abkühlen lassen, bevor man ihn reinigt. Der Kontakt vom heißen Stahl mit kaltem Wasser kann zur Rißbildung im Stahl führen.
- Größere Verschmutzungen mit dem Ceranfeldschaber entfernen.
- Bei sehr starker Verschmutzung oder starker Fettverschmutzung kann man den Stahl auch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen. Anschließend aber sofort sehr gut abtrocknen oder dazu kurz in den heißen Ofen geben (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.

- 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** (mehrere Kilogramm) und **glatt**.

Ein Backstahl, der einem aus der Hand rutscht, hat andere Konsequenzen als eine Edelstahlschüssel, die herunterfällt. Bei der Schüssel scheppert 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.