



Mit deinem Backstahl von Diablo Steel loslegen



Herzlichen Glückwunsch zu deinem neuen Diablo-Backstahl!

Wir geben es zu: Wir sind ein wenig nerdig, wenn es ums Kochen geht. Wir lieben es zu backen und sind riesige Fans von guter Pizza. Für uns bedeutet gute Pizza und Gebäck eine knusprige Kruste und einen tollen Geschmack – und das richtige "Werkzeug" spielt dabei eine große Rolle.

Wir haben über die Jahre immer wieder getestet und experimentiert, um eine gute Alternative zum Steinofen und zum klassischen Pizzastein zu finden. Mit dem Ergebnis eines normalen Pizzasteins waren wir einfach nicht zufrieden. Und einen richtigen Steinofen in der Küche zu haben – das war einfach nicht möglich.

Unser Vorschlag wurde die Stahlplatte "Diablo Steel", die wir so genannt haben, weil sie "heiß wie die Hölle" ist. Der Backstahl nimmt Wärme auf und leitet sie etwa 18-mal besser in das Brot als ein Pizzastein, was eine viel knusprigere Kruste ergibt. Das Ergebnis ist unserer Meinung nach mindestens genauso gut wie das eines professionellen Steinofens – freue dich darauf, den Unterschied zu erleben!

Wir haben unsere besten Tipps zur Verwendung und Pflege deines neuen Backstahls zusammengestellt. Weitere Inspiration findest du auf unserer Website diablosteel.com.

Viel Freude mit deinem neuen "Werkzeug"!

Beste Grüße,

Ole Banke Steffensen und Thomas Trojel

MACHEN SIE IHR BACKSTAHL BEREIT ZUR VERWENDUNG



Diablo Steel wird mit rostschützendem Papier geliefert, das entsorgt wird.

Vor dem ersten Backen wird das Backstahl mit einer dünnen Schicht Raps- oder Olivenöl eingerieben.

- Vor dem ersten Backen das Backstahl mit einer dünnen Schicht Raps- oder Olivenöl einreiben
- Verteilen Sie das Öl gleichmäßig mit der Hand für eine gleichmäßige Schicht. Wischen Sie danach mit einem Papiertuch oder einem feuchten Tuch ab, um überschüssiges Öl zu entfernen
- Lassen Sie den Backstahl eine Stunde lang bei 200 Grad aufheizen. Das Öl schmilzt und verläuft!
- Ihr Backstahl ist jetzt bereit zur Verwendung.

So verwenden Sie Ihr Backstahl:

- Stellen Sie das Backstahl in die mittlere Rille des Ofens.
- Für das Pizzabacken heizen Sie den Ofen auf die maximale Temperatur.
- Für das Brotbacken heizen Sie den Ofen auf die Temperatur vor, die im Rezept angegeben ist.
- Nach 40 Minuten ist der Backstahl bereit zur Verwendung.

Verwenden Sie Backpapier für Pizza oder Brot. Es ist einfacher, den Teig auf das Backstahl zu übertragen, ohne dass dabei die leckeren Blasen im Teig beschädigt werden.

Schneiden Sie das Backpapier so zu, dass es die richtige Größe für den Ofen und die hohe Temperatur hat. Wir empfehlen das Svanenmärkta Backpapier.



Scannen Sie den QR-Code, um zu sehen, wie Sie das Backstahl vorbereiten.

LAUFENDE WARTUNG IHRES BACKSTAHLS

Verwenden Sie KEINE Seife und geben Sie den Diablo-Backstahl NICHT in die Spülmaschine. Es ist aus Stahl und kann rosten.

Wenn das Backblech nass wird, lassen Sie es nicht an der Luft trocknen. Stattdessen zügig mit einem Geschirrtuch oder einem fusselfreien Tuch abwischen.

Nach Gebrauch ist der Backstahl noch lange brennend heiß. Warten Sie mit der Reinigung bis zum nächsten Tag. Normalerweise können Sie die Asche von Käse und Mehl mit einer harten Nylonbürste abbürsten. In den meisten Fällen reicht es aus, die Asche mit der Hand abzubürsten.

Lagern Sie den Backstahl an einem trockenen Ort, um Rost zu vermeiden.

Wenn der Stahl anfängt, trocken auszusehen oder kleine Roststellen bekommt, ist es eine gute Idee, dem Backstahl „die große Reise“ zu gönnen:

- Schrubben Sie den Backstahl mit Schleifpapier (Körnung 180) auf einem Schleifklotz in kreisenden Bewegungen. Tragen Sie dort, wo der Backstahl durch Käse und Füllung verschmutzt ist, zusätzliche Festigkeit auf. Anschließend den Backstahl mit einer Bürste abbürsten, in warmem Wasser reinigen und sofort trocknen.
- Geben Sie eine dünne Schicht Raps- oder Olivenöl auf beide Seiten und reiben Sie es mit einem Geschirrtuch oder Papiertuch ein.
- Wischen Sie das überschüssige Öl gründlich mit einem Geschirrtuch oder einem fusselfreien Tuch ab und stellen Sie das Backblech für eine Stunde bei 200° in den Ofen.
- Lassen Sie den Backstahl abkühlen und er ist fast wie neu.

DIABLO TIP: Der Diablo-Backstahl wird irgendwann bleiben

dunkler, was nur dazu beiträgt, die Wärme weiter zu leiten. Wenn der Stahl etwas „müde“ aussieht, geben Sie ihm eine Schicht Öl und lassen Sie ihn eine Stunde lang „entbacken“, wie Sie es vor der ersten Verwendung des Stahls getan haben.

Scannen Sie den QR-Code und sehen Sie sich unsere Videoanleitung zur Wartung an.

