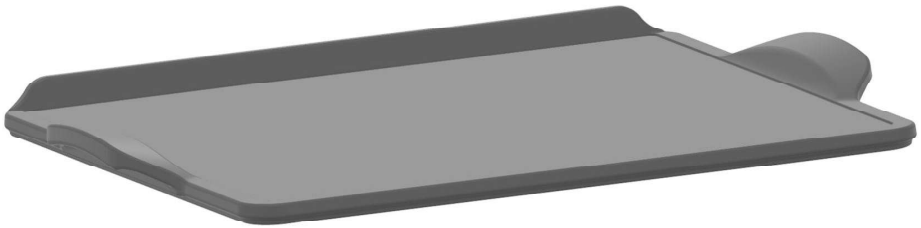


Miele

HBS 70



M.-Nr. 11 974 950

hr-HR - Gourmet kamen za pečenje

S Gourmet kamenom za pečenje ostvarit ćete optimalne rezultate pečenja kod jela koja moraju imati hrskavo pečeno dno, kao što je pizza, quiche, kruh, peciva, pikantna peciva ili slično.

Kamen za pečenje se sastoji od vatros talne keramike.

Udarci mogu oštetiti keramiku.

Ne zamahujte kamenom za pečenje na tvrde površine niti ne udarajte njime o tvrde rubove.

Kamen za pečenje je glaziran, osim s donje strane. U glaziranom sloju mogu nastati neravnine i male pukotine, koje ne utječu na način korištenja ni kvalitetu. Kamen za pečenje ne odlažite na osjetljive površine, kao primjerice radnu površinu i staklokeramičku ploču za kuhanje.

Kamen za pečenje postavlja se s rubom prema otraga na rešetku u prostor za pripremu jela. Rub olakšava postavljanje i vađenje namirnice koja se peče. Pečenje ne može skliznuti prema otraga s kamena za pečenje te se stražnja stjenka štiti od zaprljanja.

Kamen za pečenje se mora zagrijati prije pečenja. Kamen za pečenje će samo na taj način postići optimalnu temperaturu kojom će se dobiti hrskava donja strana pečenja.

Za postavljanje i vađenje pečenja priložena je lopatica od neobrađenog drva.

Uporaba Gourmet kamena za pečenje

Kamen za pečenje nije prikladan za mikrovalnu pećnicu. U načinima rada s mikrovalovima kamen za pečenje se može uništiti i oštetiti pećnicu.

Kamen za pečenje koristite isključivo u načinu rada gornji/donji grijač .

Savjet: Namirnicu za pečenje pripremite tijekom zagrijavanja kamena za pečenje.

- Namirnicu za pečenje pripremite prema receptu.
- Kamen za pečenje postavite na rešetku s rubom prema otraga te rešetku umetnite u razinu 1 ili 2.
- Odaberite način rada Gornji/donji grijač .
- Podesite temperaturu između 200°C i 250°C.

Savjeti

- Ako se u načinu rada s Gornjim/donjim grijačem  ne može podesiti raspon temperature do 250°C, ovisno o namirnici koja se peče podesite maksimalnu temperaturu i sukladno tome produžite vrijeme pripreme.
- Što je tijesto tanje to bi podešena temperatura trebala biti viša.

- Kamen za pečenje zagrijavajte 30 minuta prije.
- Namirnicu koja se peče na kamen za pečenje stavite pomoću drvene lopatice.
- Orijentirajte se prema preporukama u poglavlju „Temperatura i vrijeme pečenja“.
- Gotovu namirnicu izvadite s drvenom lopaticom.

Namirnicu ne režite na drvenoj lopatici jer nije otporna na rezove.



Opasnost od ozljede o vruće površine.

Kamen za pečenje tijekom uporabe postaje vruć i čuva vrućinu.

Možete se opeći o kamen za pečenje.

Prije ručnog čišćenja pričekajte da se kamen za pečenje ohladi u prostoru za pripremu jela.

Kada iz prostora za pripremu jela želite izvaditi vruć kamen za pečenje, navucite kuhinjske rukavice.

- Kako bi se ohladio, kamen za pečenje možete odložiti i na drvenu dasku, pluteni podložak ili krpu. Podloga mora biti u skladu s površinom kamena za pečenje te mora biti dovoljno jaka, kako bi od vrućine zaštitila površinu koja se nalazi ispod kamena.

Temperatura i vrijeme pripreme

Podaci u nastavku su preporuke i mogu služiti za orijentaciju prilikom pripreme pojedinih recepata.

Temperatura i vrijeme pripreme mogu varirati ovisno o receptu. Stoga kroz primjenu u praksi utvrdite optimalne postavke za svoj recept.

Namirnica	🌡️ [°C]	🕒 [min]
Pizza	250	8–12
Pizzeta s lukom i slaninom	250	12–14
Kolač od luka	230	12–15
Focaccia	220	15–20
Pide	200	18–20
Empanadas	200	15–18

🌡️ Temperatura, 🕒 vrijeme pripreme

Vrijeme za izjednačavanje temperature

Kamen za pečenje se može oštetiti razlikama u temperaturi.

Kamen za pečenje uvijek nanovo zagrijte između više uzastopnih postupaka pripreme, kako biste ponovo postigli optimalnu temperaturu.

Kamen za pečenje se relativno jako ohladi polaganjem namirnice za pečenje. Ukoliko primjerice pečete više pizza uzastopce, kamen za pečenje uvijek ponovo zagrijete 5–10 minuta između pojedinih postupaka pripreme.

Kako biste hrskavo zapekli donji dio pizze posebno je od prednosti da je kamen za pečenje ponovo po mogućnosti vruć prilikom stavljanja sljedeće namirnice koja se peče.

hr-HR - Gourmet kamen za pečenje

Savjeti

- Drvenu lopaticu dobro posipajte brašnom ili bijelim grismom, prije no što na nju stavljate razvaljano tijesto. Zbog bijelog grisa će donja strana peciva biti posebno hrskava. Potom nadjenite tijesto.
- Razvaljano tijesto položite na drvenu lopaticu neposredno prije no što se namirnica za pečenje stavlja u pećnicu. Neobrađena površina lopatice upija vlagu iz tijesta. Tako ujedno brašno ili grismom mogu postati vlažni. Namirnica koja se peče tako se može zalijepiti na lopaticu te prilikom umećanja neće skliznuti.
- Kod namirnica koje se kratko peku, oko 10 minuta, pećnicu možete isključiti nakon pola vremena pećenja. Preostala toplina dovoljna je da se ispeče do kraja. Za namirnice koje se peku dulje vrijeme nakon polaganja namirnica za pečenje temperaturu možete smanjiti za 30–40°C.
- Kako bi se kod tartova i pizza izbjeglo da se tijesto razmoči i slijepi, preporučujemo da razvaljate odgovarajuću količinu tijesta neposredno prije pećenja te ga tad nadjenete. Zatim pripremljenu pizzu, tart ili quiche pomoću drvene lopatice odmah stavite na kamen za pečenje i pecite.
- Kamen za pečenje je posebno prikladan za pečenje svjež pripremljene pize, quicha ili tarta. Ukoliko u iznimnim slučajevima želite na kamenu za pečenje pripremiti zamrznutu pizzu, pazite na velike razlike u temperaturi između podloge pize i vrućeg kamena za pečenje. Kako biste izbjegli oštećenja, nemojte peći više duboko zamrznutih pizza uzastopce.
- Kamen za pečenje možete prilikom posluživanja jela koristiti i kao podlogu za održavanje topline ili hladnu podlogu. Za održavanje topline kamena za pečenje zagrijte 30 minuta na željenu temperaturu te ga položite na drvenu podlogu i podlogu od pluta. Na vrući kamen za pečenje odlažite samo vatrostalne posude. Kako biste kamen za pečenje ohladili možete ga staviti u hladnjak ili zamrzivač.

Čišćenje i održavanje

Prvo čišćenje

- Uklonite eventualne naljepnice ili zaštitne folije.
- Kamen za pečenje i drvenu lopaticu operite toplom vodom i sredstvom za ručno pranje posuđa.
- Sve površine osušite čistom krpom.

Čišćenje kamena za pečenje nakon uporabe

 Opasnost od ozljede o vruće površine.
Kamen za pečenje tijekom uporabe postaje vruć i čuva vrućinu.
Možete se opeći o kamen za pečenje.
Prije ručnog čišćenja pričekajte da se kamen za pečenje ohladi u prostoru za pripremu jela.

Velike razlike u temperaturi mogu oštetiti kamen za pečenje.
Vrući kamen za pečenje ne odlažite na hladne površine, primjerice pločice ili kamen.
Vrući kamen za pečenje na čistite hladnom vodom.

Kamen za pečenje se može oštetiti ako se pere u perilici posuđa ili pirolizom.
Kamen za pečenje perite isključivo ručno s toplom vodom i sredstvom za ručno pranje posuđa.

Sloj glazure na kamenu za pečenje olakšava pranje.

- Kamen za pečenje perite toplom vodom i sredstvom za ručno pranje posuđa.
- Sve površine osušite čistom krpom.

Savjeti

- Čvrsto zapečene ostatke najbolje je ukloniti strugalicom za staklo ili nakon prethodnog namakanja. Kamen za pečenje možete namakati u vrućoj vodi te u vodu za namakanje možete dodati bijelog octa. Obzirom da donja strana nema sloj glazure, masnoća ili talog, poput umaka od rajčice, mogu ostaviti vidljiva obojenja.
- Matirana mjesta, npr. ostaci masnoće od sira, možete ukloniti s mlijekom za ribanje.

Čišćenje drvene lopatice nakon uporabe

Ako drvenu lopaticu perete u perilici posuđa ili ostavljate dugo namočenu u vodi, oštetiti će se. Drvo će omekšati i deformirati se.
Drvenu lopaticu kratko isperite i potom osušite.

Obzirom da je drvena lopatica napravljena od neobrađenog drva, masnoća ili slojevi, poput umaka od rajčice, mogu ostaviti vidljiva obojenja.