



the best steaks
BEEFSTONE®

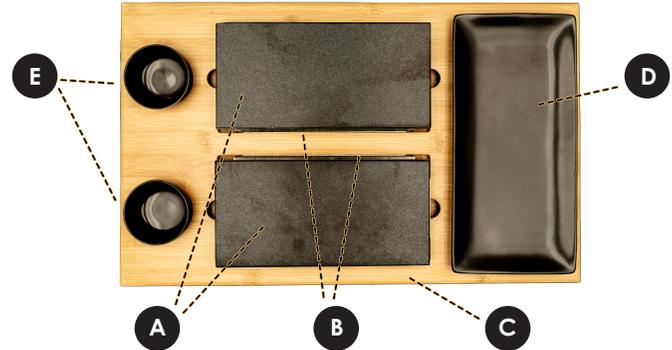
Gebrauchsanleitung 

BEEFSTONE Steak-Set

Modell Due | 8-teilig

Das BEEFSTONE Steak-Set ist eine großartige Idee mit Familie und Freunden Essen neu zu erleben. Mit dem BEEFSTONE Steak-Set können Sie Fleisch, Fisch, Garnelen, Gemüse gesund und geschmackvoll fast ohne Öl und Fett garen. Die Zubereitung direkt am Tisch und die Vielfalt der Lebensmittel, die verwendet werden können, verspricht ein geselliges Erleben von gemeinsamem Essen.

- A** 2x Steakstone (Höhe jeweils 3 cm, optimale Steinhöhe, um die Temperatur lange zu speichern)
- B** 2x Metallschale aus Edelstahl
- C** 1x Brett aus Bambusholz
- D** 1x Beilagenplatte aus Porzellan
- E** 2x Dipschälchen aus Porzellan



Achtung:

Erhebliche Verletzungsgefahr durch heiße Oberflächen!
Kinder und Haustiere fernhalten!



Achtung:

Die Steine nicht in der Mikrowelle erhitzen!



Wir übernehmen keine Haftung für Schäden, welche aus der Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanleitung entstehen!



Hitzebeständige Handschuhe benutzen! Auch die Unterseite des Bretts kann sehr heiß werden!



Achtung:

Das Brett und die Steine sind nicht für die Spülmaschine geeignet.

BEEFSTONE®

ist eine registrierte Marke der

Leiber Gastro-Concept GmbH & Co. KG

Im Mittleren Ösch 10 | 78532 Tuttlingen

info@beefstone.de | www.beefstone.de

+49 7461 703770

Zubereitungsvorschlag

- ein Steakstone (A) maximal heiß (280°C - 320°C), der andere warm (ca. 30-40°C). Es kann bis zu 40 Minuten dauern, um auf 280°C - 320°C zu gelangen
- Steakstones (A) in die Metallschale (B) im Brett (C) legen. Den heißen Stein mit etwas Speiseöl bepinseln.*
- Wir empfehlen, das Fleisch vor dem Servieren kurz von allen Seiten in einer Pfanne scharf anzubraten.
- Das Fleisch wird auf dem heißen Stein serviert und danach vom Gast auf den warmen Steakstone gelegt.
- Auf dem warmen Steakstone wird das Fleisch in Scheiben / Tranchen geschnitten und diese werden dann auf den Heißen Steakstone gelegt**
- Dort werden die Tranchen auf dem heißen Steakstone auf die gewünschte Garstufe gebracht („bleu“, „rare“, „medium“ oder „well done“)
- Das Fleisch auf dem warmen Steakstone bleibt auch über längere Zeit auf konstanter Temperatur und wird nicht trocken.

Alternativer Zubereitungsvorschlag

- Beide Steakstones auf maximaler Temperatur (280°C - 320°C)
- Fleisch, Fisch oder Gemüse können getrennt von einander gegart werden bis die gewünschte Garstufe erreicht ist. Geschmäcker und Gewürze mischen sich nicht.

Reinigung

- Das Bambusbrett (C) nur mit warmen Wasser und Spülmittel reinigen und sofort abtrocknen
- Eingebrannte Reste mit einem Ceranfeldschaber oder einem rauen Schwammabgekühlten von **abgekühlten** Steakstones (A) ablösen. Danach mit Wasser und Spülmittel reinigen und mit feuchten Tuch abwischen. Steakstones (A) werden nach Gebrauch dunkler und erhalten eine natürliche Patina. Zur Lagerung empfehlen wir unsere hochwertige Verpackung.
- Die Porzellanplatte (D), die Dipschälchen (E) und die Metallschalen (C) können in der Spülmaschine gereinigt werden.

*Das Brett wird sich unter der Metallschale aufgrund der Temperatur dunkel verfärben. Diese Verfärbung ist normal, beeinträchtigt nicht die Funktionalität und stellt auch keinen Reklamationsgrund dar. Bitte darauf achten, dass das Bambusbrett nicht direkt auf dem Tisch steht.

**Bitte beachten, dass das Bambusbrett auf der Unterseite sehr heiß werden kann! Es droht Verbrennungsgefahr!

