the best steaks
BEEFSTONE®

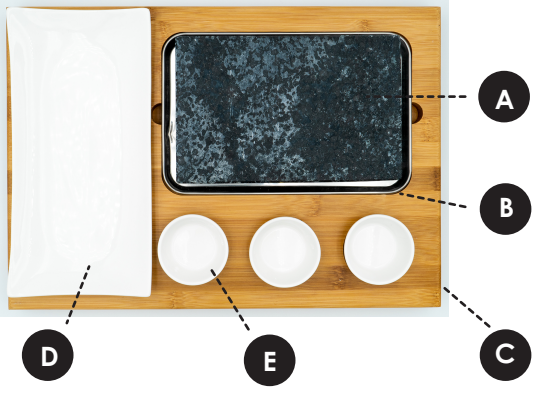
Gebrauchsanleitung

BEEFSTONE Steak- Set

Modell Uno | 7-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** **1x** Lavastein aus Granit
- **B** **1x** Metallschale aus Edelstahl
- **C** **1x** Brett aus Bambusholz
- **D** **1x** Beilagenplatte aus Porzellan
- **E** **3x** 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

Vorbereitung:

Erhitzen Sie den Lavastein (A) (ohne Metallunterschale (B)) in Ihrem Backofen oder Pizzaofen auf 280°C bis 320°C; dies dauert je nach Gerät ca. 40 Minuten.
Holen Sie den heißen Lavastein aus dem Ofen (mit hitzebeständigen Handschuhen z.B. BEEFSTONE) und legen ihn auf die Metallunterlage (B) im Brett (C). Der heiße Lavastein hält dann ca. 30 Minuten die Temperatur bei über 200°C.Das Metall schützt das Bambusbrett vor der hohen Temperatur. Das Brett wird sich unter dem Metall mit der Zeit dunkel verfärben, dies ist ganz normal und beeinträchtigt nicht die Funktionalität. Dies stellt auch keinen Reklamationsgrund dar. Bitte achten Sie darauf dass das Brett nicht direkt auf dem Tisch steht da die Unterseite des Brettes so heiß werden kann.

Zubereitung:

Wir empfehlen bei größeren Steaks das vorbereitete Fleisch kurz von allen Seiten in der Pfanne scharf anzubraten, kleinere können problemlos roh auf den heißen Lavastein gelegt werden.
Dünne Scheiben vom Fleisch abschneiden und auf dem Lavastein je nach Wunsch entsprechend garen. Bitte beachten Sie das das Bambusbrett auf der Unterseite sehr heiß werden kann! Es droht Verbrennungsgefahr!

Reinigung:

Das Bambusbrett nur leicht mit heißem Wasser und etwas Spülmittel reinigen.
Zur Reinigung des abgekühlten Lavastein empfiehlt sich eine leichte Erwärmung des Steins, um eingebrannte Reste abzulösen. Diese lassen sich anschließend mit einem Ceranfeldschaber leicht abschaben. Danach lediglich mit einem feuchten Tuch abwischen und polieren. Der Lavastein wird von Gebrauch zu Gebrauch dunkler und verliert seine Flecken. Er erhält eine natürliche Patina.