JO SEMOLAS DAMPFSCHÜSSEL + LAVASTEINE

GEBRAUCHSANWEISUNG

Deine ultimative Lösung für erstklassiges Backen mit Wasserdampf- unsere innovative Dampfschüssel mit Lavasteinen. Unsere Dampfschüssel wurde aus hochwertigem Edelstahl hergestellt und bietet ein optimales Behältnis für die 1,3 Kg mitgelieferten Lavasteine. Die Lavasteine gewährleisten eine gleichmäßige Wärmeverteilung, wodurch du dein Backerlebnis auf eine neue Stufe bringst.

⚠ **Sicherheitshinweise**
Bitte beachte, dass die Dampfschüssel und die Lavasteine bei Verwendung **sehr heiß** werden können. Halte Kinder fern und verwende immer wärmeresistente Handschuhe oder ein Tuch, um die Schale zu handhaben.

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor du die Dampfschüssel verwendest, müssen die Lavasteine gründlich mit Wasser gereinigt werden, da es sich hierbei um ein Naturprodukt handelt. Lege die Lavasteine in eine Schüssel mit Wasser und spüle sie gründlich ab, um Staub oder Verunreinigungen zu entfernen. Damit sicherst du eine hygienische und effiziente Dampferzeugung während deines Bachvorgangs.

Benutzung

- Unten auf dem Ofenboden steht die Dampfschale mit den Lavasteinen
- Heize deinen Ofen auf mind. 250 °C vor, damit deine Lavasteine schön heiß werden und das Wasser perfekt verdampfen kann (230°C geht auch, falls dein Ofen nicht wärmer werden kann, 250°C ist für optimale Ergebnisse)
- Spritz etwa 100 ml Wasser, mit einer Quetschfalsche über die Steine, achte hier darauf, dass das Wasser die Lavasteine bedeckt
- Verschließe direkt den Ofen wieder, damit der Dampf auch im Ofen bleibt – nun hast du den perfekten Dampf für deine Perfekte Kruste

Nach dem Gebrauch

Achte hier darauf, dass du die Schale mit den Lavasteinen gut abkühlen lässt und verpacke die Steine nach der Benutzung am besten in einen Zip-Beutel.

Viel Spaß beim Backen!

JO SEMOLA