



VOM PROFI FÜR ZUHAUSE

Backstahl einbrennen



TIPPS:

- > Backstahl trocken lagern
- > Regelmäßig dünn einölen
- > KEINE Kratzer auf die Oberfläche

Wie brenne ich einen Backstahl richtig ein?

1. Beseitigt zuerst allen groben Schmutz vom Stahl mit einem feuchten Topfschwamm
2. Heizt den Ofen dann auf 100° vor und erhitzt den Stahl darin ebenfalls auf 100°
3. Reinigt den abgekühlten Stahl jetzt in 3-5 Durchgängen erst mit Spülmittel, dann mit klarem Wasser jeweils mit der groben und dann der feinen Seite eines Topfschwamms. Es ist normal, dass der Stahl ziemlich dreckig ist, deshalb putzt ihr ihn ja ;-)
4. Dann reibt ihr ihn mit Raps- oder Sonnenblumenöl ein
5. Jetzt ca. 1 ½ bis 2 Stunden bei 180°C einbacken. ACHTUNG! Das stinkt gewaltig, gut lüften
6. Danach noch einmal DÜNN mit Öl bestreichen und FERTIG