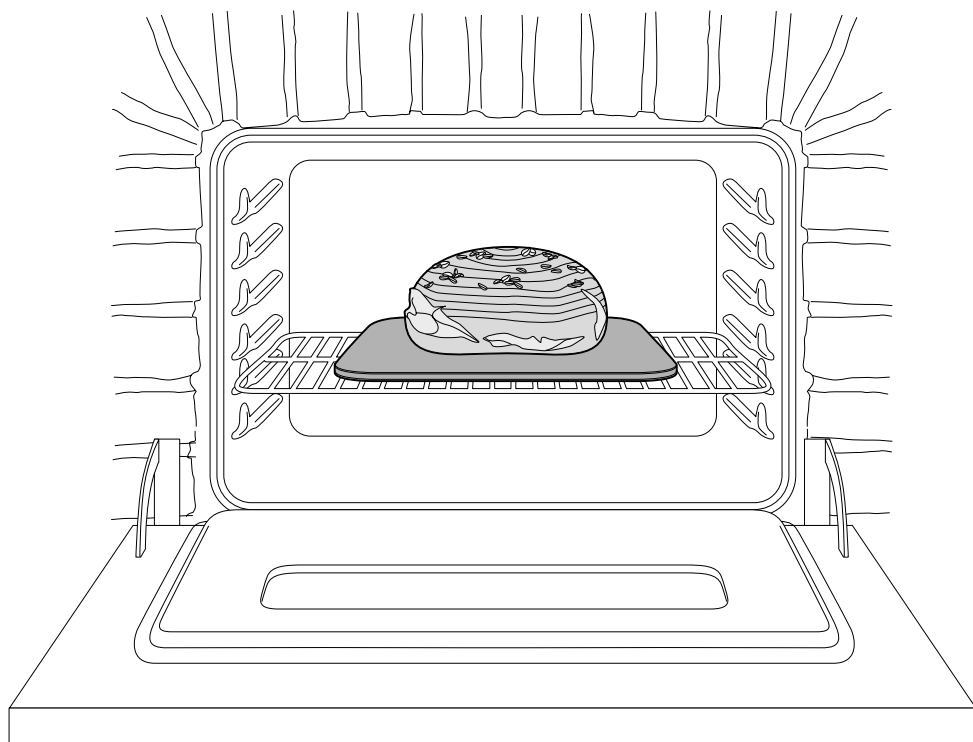




Šamotový kameň na pečenie chleba



Číslo výrobku: 619 937

sk Informácia o výrobku a recept

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 114717FV05X02XI · 2021-02

Vážení zákazníci!

Máte chuť na čerstvo upečený chlieb z pece? S vaším novým šamotovým kameňom na pečenie chleba upečiete chlieb vo vlastnej rúre na pečenie ako v kamennej peci.

Šamotový kameň na pečenie chleba dokáže akumulovať veľké množstvo tepla a uvoľňuje ho pomaly. Súčasne absorbuje prebytočnú tekutinu. Chlieb tak bude chrumkavý a voňavý a súčasne zostane dlho čerstvý.

Alebo radšej pizzu? Na šamotovom kameni na pečenie chleba si môžete upiecť aj pizzu. Vďaka šamotovému kameňu na pečenie chleba bude aj dno pizze chrumkavé, pričom obloženie zostane šťavnaté a mäkké.

Aby ste si váš nový šamotový kameň na pečenie chleba mohli hneď aj vyskúšať, nájdete tu aj chutný recept.

Želáme vám veľa spokojnosti so šamotovým kameňom na pečenie chleba a samozrejme dobrú chuť!

Váš tím Tchibo



www.tchibo.sk/havody

Dôležité upozornenia

Materiál

Šamotový kameň na pečenie chleba je vyrobený zo špeciálnej hliny vypálenej pri vysokých teplotách. Hrubý keramický materiál kameňa na pečenie chleba je krehký. Pri používaní sa preto nedá zabrániť vylamovaniu hrán a rohov. Je to normálny jav a neobmedzuje funkčnosť výrobku.

Priložená lopatka na chlieb je vyrobená z pravého bukového dreva.

Účel použitia

Kameň na pečenie chleba je vhodný na pečenie chleba, pizze a podplamenníkov v rúre na pečenie.

Šamotový kameň na pečenie chleba je navrhnutý pre množstvá bežné v domácnostiach a nie je vhodný na komerčné účely.

Bezpečnostné upozornenia

- Pri vyťahovaní horúceho kameňa z rúry na pečenie postupujte opatrne. Používajte rukavice na pečenie a pod.!
- Zabráňte prudkému zohriatiu a ochladeniu kameňa na pečenie chleba.
 - Pred vložením kameňa na pečenie chleba do rúry ju nepredhrievajte. Kameň na pečenie chleba vkladajte vždy do chladnej rúry a kameň zohrievajte spolu s rúrou.
 - Kameň na pečenie chleba po použití znovu vložte do rúry a nechajte vychladnúť spolu s ňou.
 - Nikdy neukladajte kameň na pečenie chleba na studený alebo mokrý podklad.
 - Skôr než na kameň na pečenie chleba položíte mrazené hotové cesto a mrazenú pizzu, nechajte ich rozmraziť.

- Pri pečení alebo čistení nepoužívajte ostré alebo špicaté predmety. Vyhnite sa tak zbytočnému poškodeniu povrchu kameňa na pečenie chleba. Nekrájajte upečené cesto priamo na kameni na pečenie chleba.
- Horúci kameň na pečenie chleba ukladajte vždy na podklady necitlivé na pôsobenie tepla. Odporúčame ponechať ho v rúre na pečenie, kým nevychladne.
- Chlieb nesmiete piecť spolu s drevenou lopatkou.
- Nepoužívajte papier na pečenie. Cesto musí mať priamy kontakt s kameňom na pečenie chleba.
- Ak je kameň na pečenie chleba vlhký alebo mokrý, úplne ho vysušte na teplom mieste. Kameň na pečenie chleba sa nesmie používať, ak je vlhký, pretože by pri nahrievaní mohol popraskať.
- Pečené pokrmy ukladajte na hladkú stranu kameňa na pečenie chleba.

Používanie

Pred prvým použitím

Kameň na pečenie chleba utrite nasucho, aby ste odstránili zvyšky prachu.

Umiestnite kameň na pečenie chleba na grilovací rošt a nechajte ho cca 60 minút rozpáliť pri teplote 200 °C. Následne ho nechajte úplne vychladnúť.

Kameň na pečenie chleba je teraz pripravený na používanie.



Pri prvom zohrievaní môžete začuť mierny zápach, ktorý je však neškodný. Zabezpečte dostatočné vetranie.

Pečenie chleba

POZOR - Vecné škody

Pred vložením kameňa na pečenie chleba do rúry ju nepredhrievajte, aby sa zabránilo prudkému zohriatiu kameňa.

1. Kameň na pečenie chleba položte na grilovací rošt.
2. Grilovací rošt s kameňom na pečenie chleba Zasuňte do spodnej časti rúry na pečenie.
3. Zapnite ohrev zhora a zdola alebo cirkuláciu vzduchu a kameň na pečenie chleba nechajte rozpáliť pri maximálnej teplote cca 45 - 60 minút.

4. Po cca 40 minútach zasuňte pod grilovací rošt s kameňom na pečenie chleba plech na pečenie naplnený vodou.



VAROVANIE pred obareninami

Pred vyberaním plechu na pečenie nechajte vodu úplne vychladnúť.
Nebezpečenstvo obarenia!

5. Po rozpálení vypnite ohrev zhora, resp. cirkuláciu vzduchu. Pokiaľ sa vo vašej rúre na pečenie nedá ohrev zhora a zdola vypínať oddelene, nechajte zapnuté oba ohrevy. Príp. znížte teplotu.
6. Drevenú lopatku a kameň na pečenie chleba posypte múkou alebo krupicou z tvrdej pšenice. Cesto sa nebude lepiť a chlieb uložíte a vyberiete jednoduchšie.
7. Uložte pripravený bochník chleba drevenou lopatkou na horúci kameň na pečenie chleba.

Doba pečenia sa líši v závislosti od receptu.



Po niekoľkých pokusoch určite nájdete optimálne nastavenie vašej rúry na pečenie a tú správnu dobu pečenia vyhovujúcu vašej chuti.

Pečenie pizze

POZOR - Vecné škody

Pred vložením kameňa na pečenie chleba do rúry ju nepredhrievajte, aby sa zabránilo prudkému zohriatiu kameňa.

1. Kameň na pečenie chleba položte na grilovací rošt.
 2. Zasuňte grilovací rošt s kameňom na pečenie chleba do spodnej časti rúry na pečenie.
 3. Zapnite ohrev zhora a zdola alebo cirkuláciu vzduchu a kameň na pečenie chleba nechajte rozpáliť pri maximálnej teplote cca 45 - 60 minút.
- ▷ Ak chcete upiecť iba jednu alebo dve pizze, po rozpálení kameňa úplne vypnite rúru na pečenie. Teplo naakumulované v kameni postačuje na upečenie.

▷ Ak chcete upiecť viac ako dve pizze, vypnite ohrev zhora, resp. cirkuláciu vzduchu. Pokiaľ sa vo vašej rúre na pečenie nedá ohrev zhora a zdola vypínať oddelene, nechajte zapnuté oba ohrevy. Príp. znížte teplotu.

4. Posypte drevenú lopatku a kameň na pečenie chleba múkou alebo krupicou z tvrdej pšenice. Cesto sa nebude lepiť a pizzu uložíte a odstránite jednoduchšie. Príp. drevenou lopatkou trochu zatráste. Pizza ľahšie sklízne.
5. Pripravenú pizzu posuňte drevenou lopatkou na horúci kameň na pečenie chleba.

Doba pečenia kolíše v závislosti od veľkosti, hrúbky a oblohy pizze. Keď sa okraj zdvihne a zhnedne, a ak je súčasne chrumkavý, je pizza hotová.

Čistenie

Kameň na pečenie chleba

POZOR - Vecné škody

- Kameň na pečenie chleba neumývajte a nečistite ho ani v umývačke riadu. Kameň na pečenie chleba sa nesmie ošetrovať čistiacimi alebo abrazívnymi prostriedkami.
 - Ak je kameň na pečenie chleba vlhký alebo mokrý, úplne ho vysušte na teplom mieste. Kameň na pečenie chleba sa nesmie používať, ak je vlhký, pretože by pri nahrievaní mohol popraskať.
- ▷ Zvyšky cesta a pod. odstraňujte suchou kefkou na umývanie riadu. Nepoužívajte príliš veľkú silu, preto inak môže dôjsť k poškodeniu povrchu kameňa na pečenie chleba.



Pórovitý materiál sa veľmi ľahko sfarbí. Fláky a stopy po sadziach sa preto nedajú odstrániť úplne. Je to normálny jav a neobmedzuje funkčnosť výrobku.

Drevená lopatka

▷ Drevená lopatka nie je vhodná do umývačky riadu. Lopatku iba poutierajte vlhkou handričkou a následne ju nechajte úplne uschnúť.

Odporúčame vám naolejovanie drevenej lopatky po každom použití:

1. Použite pár kvapiek jedlého oleja (nie ľanový olej!). Drevo naolejujte štetcom alebo handričkou nepúšťajúcou vlákna. Nadbytočný olej utrite utierkou.
2. Pred opätovným použitím drevenej lopatky nechajte olej dobre vsiaknuť. Na eliminovanie tvorby flákov na podklade podložte príp. pod drevenú lopatku vhodnú podložku.

Recept „Ovsená kôrka“

na 1 chlieb (cca 20 krajcov)
40 minút príprava
8 hodín kysnutie
2 hodiny 15 minút odpočívanie
55 minút pečenie

Prísady

150 g ovsených zrníek
300 g celozrnnnej ražnej múky
250 g pšeničnej múky T 550
75 g tekutého kvásku
(vlastnoručne pripravený
alebo polotovár)
30 g medu (napr. lesný med)
12 g soli
15 g čerstvého droždia

Okrem toho:

kuchynský robot (alternatívne ručný mixér)
1 ošatka (alternatívne 1 misa, 24 cm Ø)
ražná múka na pracovanie, 2 PL ovsených vločiek
1 kameň na pečenie chleba, drevená lopatka
stierka na cesto

Príprava

1. Ovsené zrnká vložte do misy s vriacou vodou, prikryte fóliou na udržiavanie čerstvosti a nechajte min. 8 hodín napučať. Potom zrnká vylejte do sitka a nechajte dobre odkvapkať.
2. Na cesto vložte do misy oba druhy múky, kvások, med, soľ a ovsené zrnká. Pridajte droždie a všetky prísady miešajte v kuchynskom robote na najnižšom stupni cca 4 minúty, pritom postupne pridávajte 340 g vlažnej vody. Potom cesto mieste 4 minúty na o niečo vyššom stupni. Cesto je ešte pomerne mäkké a lepkavé.
3. Cesto zabaľte do fólie a nechajte ho na teplom mieste cca 1,5 hodiny kysnúť.

Pritom ho každých tridsať minút skladajte a naťahujte. Na to cesto stierkou skladajte zhora nadol a zo strany na stranu a pritom mierne naťahujte do dĺžky resp. šírky.

4. Ošatku posypte ražnou múkou a ovsenými vločkami. Pracovnú plochu posypte ražnou múkou, položte na ňu cesto a sformujte do okrúhleho bochníka. Vyformovaný bochník uložte hladkou stranou nahor do ošatky alebo misy, znovu prikryte a nechajte cca 45 minút kysnúť pri izbovej teplote.
5. Zasuňte grilovací rošt s kameňom na pečenie chleba do spodnej časti rúry na pečenie.
6. Kameň na pečenie chleba zohrievajte pri 250 °C cca 45 minút.
7. Po cca 35 minútach zasuňte pod grilovací rošt s kameňom na pečenie chleba plech na pečenie naplnený 300 ml vody.
8. Cesto vyklopte na pomúčenú drevenú lopatku a nechajte ho skĺznuť na horúci kameň na pečenie chleba.



VAROVANIE pred obarením

Plech pri vyberaní držte úplne rovno.
Hrozí nebezpečenstvo obarenia!

9. Po 15 minútach pečenia znížte teplotu rúry na 200 °C a vyberte spodný plech.
10. Chlieb pečte ďalších 40 minút.
Vyberte a ihneď potrite trochou vody.
Nechajte ho vychladnúť na kuchynskej mriežke.

Tip

Na zistenie, či je chlieb už upečený, poklopte na jeho spodnú stranu. Musí znieť duto.

Recept:

Schválené právo na reprodukciu
pre Tchibo GmbH
© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Všetky práva vyhradené.

Likvidácia

Výrobok a jeho obal boli vyrobené z hodnotných materiálov, ktoré sa dajú recyklovať. Tým sa znižuje množstvo odpadu a šetrí životné prostredie.

Likvidujte obal podľa pravidiel separovaného zberu. Využite na to miestne možnosti na zber papiera, lepenky a ľahkých obalov.

Vyhlasenie o zhode

EG-Konformitätserklärung EU-Declaration of Conformity

Hiermit erklären wir, dass das nachfolgend bezeichnete Produkt den einschlägigen EG-Richtlinien entspricht und die Serie entsprechend gefertigt wird.

We herewith confirm that the product as detailed below complies with the governing EU-directives and bulk production will be manufactured accordingly.

TCHIBO-Artikelbezeichnung: TCHIBO article description	Brotbackstein Bread baking stone
TCHIBO-Artikelnnummer: TCHIBO article number	619937

Der Artikel entspricht folgenden erforderlichen EG-Richtlinien und nationalen Rechtsakten:
The article complies with the EU-directives and national legal acts as mentioned below:

☒ Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen Regulation on materials and articles intended to come into contact with food 1935/2004/EC	☒ Richtlinie über Keramikgegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmittel in Berührung zu kommen. Directive on ceramic articles intended to come into contact with food. 84/500/EEC
---	---

☒ **Bedarfsgegenständeverordnung (BedGgStV)**
German Commodity Ordinance (BedGgStV)

Diese Konformitätserklärung wurde, nach Prüfung des Artikels durch eine akkreditierte Stelle, ausgestellt / This declaration of conformity was issued after testing the product at an accredited institute.

Ausstellungsdatum: Date of issue:	Inverkehrbringer: Distributing company:
29.07.2021	Tchibo GmbH, Überseering 18, D-22297 Hamburg

Stellung im Betrieb
Position

Team Lead Quality Hardgoods

Name in Druckbuchstaben
Name in capital letters

Siegfried Brunnbauer

Unterschrift / Stempel
Signature / stamp


Tchibo GmbH
Quality Management
Non Food
Überseering 18
22297 Hamburg