

Wie reinige ich einen Pizzastein?

Vor dem Reinigen solltest du den Pizzastein auskühlen lassen. Reinige den Pizzastein nicht mit Wasser! Vermeide, soweit es geht, auch ein feuchtes Tuch! Pizzasteine saugen sich mit Wasser voll und trocknen anschließend nicht mehr richtig. Die Gefahr: Werden die feuchten Steine später im Backofen erhitzt, können sie brechen.

Verwende einen Küchenschaber oder Ceranfeld-Schaber, um die Rückstände auf dem Pizzastein abzukratzen. Lassen sich die Essensreste weder mit dem Küchenschaber noch mit dem Tuch entfernen, kann notfalls auch feines Schmirgelpapier zum Einsatz kommen. Dabei vorsichtig und nur mit leichtem Druck die Oberfläche abschmirgeln.

Pizzastein mit Pyrolyse reinigen

Lege den Stein in den Backofen und aktiviere die Pyrolyse. Um die Pyrolyse beim Gasgrill durchzuführen, benötigst du hohe Temperaturen. Genauer gesagt mindestens 380 °C, denn ab dieser Temperatur zersetzen sich Reste von Fett und Co. Diese Gradzahlen machen dem Pizzastein nichts aus. Nach dem Abkühlen wischst du den Stein einfach mit einem Tuch ab - fertig!

Don'ts beim Pizzastein reinigen

Diese Fehler solltest du beim Reinigen eines Pizzasteins unbedingt vermeiden:

- Pizzastein niemals in der Spülmaschine reinigen.
- Kein Spülmittel oder chemische Reiniger verwenden.
- Keinen Hochdruckreiniger benutzen.
- Pizzastein nicht komplett wässern.
- Drahtbürste wenn, dann nur vorsichtig verwenden.
Edelstahlschwämme/Drahtbürste lieber meiden: Kleine Risse oder Löcher könnten sonst dazu führen, dass sich noch schneller Rückstände auf der Oberfläche des Steins einbrennen und er sich noch schwieriger reinigen lässt.

Grillfürst Pizza-Zubehör für Gasgrill und Holzkohlegrill

Entdecke unsere Grillfürst Zubehör-Vielfalt und schau vorbei unter:

