



Warum soll man mit Stoneware backen?

Das Geheimnis perfekter Ergebnisse von Bäckereien und Pizzerias sind die Steinöfen, die Feuchtigkeit absorbieren und eine gleichmäßige Hitze produzieren. Mit unserer exklusiven Stoneware können Sie zuhause die gleichen perfekten Backergebnisse erzielen!

Aus natürlichem Ton von sehr hoher Qualität geschaffen, verteilt unsere bleifreie Stoneware die Hitze gleichmäßig und zieht die Feuchtigkeit aus der Oberfläche der Backform. Das Ergebnis sind knusprigere Pizzaböden, saftigere Braten und leichtere Backwaren.

Stoneware hält länger warm, so dass Ihre „frisch aus dem Ofen“-Gerichte auch noch länger warm bleiben. Was nicht länger haften bleibt, sind Fette, Gerüche oder Geschmack, da unsere Stoneware nicht porös ist. Sie müssen auch nichts vorher einweichen. Geben Sie einfach Ihre Lebensmittel auf die Stoneware und stellen Sie es in den Backofen.

Stoneware bekommt - je häufiger sie verwendet wird - eine braunere Farbe. Diesen Vorgang nennt man „Reifung“ und er schafft eine natürliche Antihaf-Oberfläche. Je dunkler sie wird, umso besser ist die Antihaf-Oberfläche und umso einfacher ist sie zu reinigen. Stoneware ist außerdem geeignet für die Mikrowelle, die Gefriertruhe und Backöfen.



Zwei Kollektionen, so viele Auswahlmöglichkeiten

Classics™

Die Stoneware ist schon seit langem Teil der The Pampered Chef-Tradition. Unsere Kollektion von mehr als 15 Steinen und Zubehör begann mit einfacher, unglasierter Stoneware, die nach und nach immer perfektere Ergebnisse erzielte ... die Classics Kollektion.

New Traditions®

Wir haben der New Traditions-Stoneware ein hand-glasiertes Äußeres verschafft, so dass Sie Ihre Lieblingsrezepte direkt vom Backofen auf den Tisch bringen können. Wenn Sie nach einer tiefen, warmen Farbe suchen, ist die Farbe Brombeere genau das Richtige für Sie. Wenn Sie einen kühlen, sauberen Look bevorzugen, passt die vanille-farbene zu Ihnen. Sie werden die New Traditions-Stoneware sicherlich jeden Tag verwenden wollen! Ob Sie ein Menü für Zwei, Vier oder noch mehr zubereiten möchten, in unseren Classics oder New Traditions-Kollektionen finden Sie bestimmt die perfekte Stoneware für Ihr Rezept!





neu

neu PIE-FORM TIEF ☺

A. 23 cm, 1,5 L.

1305 € 39,00 ③ 3150 Punkte



AUFLAUFFORM RECHTECKIG ☺

B. 33 cm x 23 cm, 3,5 l Volumen.

1338 € 52,50 ③ 4150 Punkte



AUFLAUFFORM TIEF ☺

C. 28 cm Durchmesser, 2 l Volumen.

1317 Vanille-Farben ★
1336 Brombeer-Farben
€ 43,00 ③ 3375 Punkte



AUFLAUFFORM QUADRATISCH ☺

D. 23 cm x 23 cm, 2,5 l Fassungsvermögen.

1315 € 42,00 ③ 3500 Punkte



AUFLAUFFORM OVAL ☺

E. Fassungsvermögen 1.7 l.

1300 € 40,00 ③ 3200 Punkte



KLEINE AUFLAUFFORM OVAL ☺

F. Fassungsvermögen 500 ml.

1316 € 21,50 ③ 1700 Punkte

CLASSICS
COLLECTION



BACKFORM MITTEL ☺

G. 29 cm x 19.5 cm.

1449 € 29,50 ③ 2450 Punkte

KLEINE BACKFORM FLACH ☺

H. 22 cm x 16 cm.

1448 € 18,00 ③ 1425 Punkte



neu

MITTLERER BAKING STONE RUND

I. 33 cm Durchmesser.

1340 € 27,50 ③ ★ 2000 Punkte

neu KLEINER BAKING STONE RUND ☺

J. 25 cm. Durchmesser

1375 € 20,00 ③ 1500 Punkte



BAKING STONE RECHTECKIG

K. 38 cm x 30 cm.

1350 € 37,50 ③ 2875 Punkte

BAKING STONE-HALTER FÜR RECHTECKIG UND MITTEL

L. 1360 € 5,75 ② ★ 400 Punkte



neu

neu MUFFIN-FORM FÜR 6 MUFFINS ☺

M. 28 cm x 18 cm.

1468 € 26,00 ③ 1900 Punkte



MINI-KASTENBACKFORM ☺

N. 12 cm x 6 cm x 5.5 cm

375 ml Volumen.

1418 € 38,50 ③

3025 Punkte



STONEWARE-KASTENBACKFORM ☺

O. 23 cm x 13 cm.

1417 € 28,50 ③

2375 Punkte



STONEWARE-KUCHENBACKFORM ☺

P. 24 cm x 8 cm, 2,5 l

Fassungsvermögen.

1440 € 39,50 ③ 3300 Punkte



AUFLAUFFORM RECHTECKIG ☺

Q. 33 cm x 23 cm, 3,5 l Fassungsvermögen.

1430 € 45,00 ③

3750 Punkte



AUFLAUFFORM TIEF

R. 28 cm Durchmesser, 2 l Fassungsvermögen.

1390 € 34,50 ③

2875 Punkte



KLEINE AUFLAUFFORM RUND ☺

S. 20 cm Durchmesser.

1470 € 19,00 ③

1500 Punkte



KUNSTSTOFF-PFANNENSCHABER

T. Mit dem Schaber entfernen Sie mühelos angebackene Lebensmittel. Drei in einem Set.

2610 € 2,75 ② 150 Punkte