

... zu Produkten

Warum sollte Stoneware nicht in die Spülmaschine?

- ✓ **Stoneware** entwickelt beim Gebrauch eine natürliche Antihaft-Beschichtung.
- ✓ Durch die Reinigung in der Geschirrspülmaschine und die Verwendung von Spüllaugen wird diese Schicht wieder abgebaut.
- ✓ Normalerweise verschmutzt **Stoneware** nicht sehr stark, so dass nach der Entfernung von Speiseresten mit dem mitgelieferten SauberFix das Abwaschen mit heißem Wasser reicht.
- ✓ Eine gelegentliche Reinigung in der Spülmaschine ist jedoch möglich. Anschließend die Form wieder leicht einfetten.

Wann muss ich Stoneware einfetten? Welches Fett ist das Beste?

- ✓ Neue **Stoneware**-Produkte sollten zunächst eingefettet werden. Sie können hierfür grundsätzlich alle üblichen Fette verwenden wie erhitzbare Öle, Butter, Margarine, Butterschmalz, Palmfett. Kaltgepresste Öle sind in der Regel nicht hoch erhitzbar und eher ungeeignet.
- ✓ Übrigens: Die weißen Palmfette, z.B. Biskin, sind sehr hoch erhitzbar. Die Steine bleiben dadurch beim längeren Gebrauch länger hell und dunkeln gleichmäßiger. Bei Ölen ist die Färbung am stärksten und schnellsten. Auf die Backeigenschaften hat dies keinen Einfluss.
- ✓ Wenn Sie oft oder ausschließlich fettarme Speisen wie Brot in einer Form backen, kann es sinnvoll sein, die **Stoneware** ab und zu einzufetten.
- ✓ Auch Formen mit kleinen Mulden sollten regelmäßig eingefettet werden.

Sind die Garzeiten bei Stoneware identisch mit normalen Rezepten?

- ✓ Grundsätzlich können Sie sich nach den Garzeiten in Ihren Rezepten richten.
- ✓ Kleine Abweichungen sind jedoch möglich, da bei der Zubereitung von Lebensmitteln viele Faktoren die Garzeit beeinflussen.

Wie funktioniert der Gebrauch von Stoneware in der Mikrowelle?

- ✓ **Stoneware** kann sehr gut in der Mikrowelle verwendet werden. Sie lässt die Mikrowellen passieren, erwärmt sich aber auch. So bleiben die Speisen beim Servieren am Tisch lange warm.
- ✓ Zum Garen (Gemüse, Kartoffeln, Obst bis 500 g) aber auch Aufwärmen ist der **runde Zaubermeister** mit Deckel ideal. Der Deckel verhindert, dass die Speisen während des Erwärmens Flüssigkeit verlieren.
- ✓ Beachten Sie immer alle Angaben im Rezept und der Gebrauchsanleitung ihrer Mikrowelle.
- ✓ Wichtig ist das Durchrühren zwischendurch sowie die Beachtung der angegebenen Standzeiten.
- ✓ Mikrowellen wirken nach, nach dem Abschalten findet immer noch ein Temperaturausgleich in den Lebensmitteln statt.

Wann macht Vorheizen beim Backen Sinn?

- ✓ Moderne Backöfen erreichen schnell die gewünschte Temperatur.
- ✓ Vorheizen ist jedoch immer noch bei Blätter-, Brand- und Biskuitteig sinnvoll oder bei Plätzchen, die nicht auseinanderlaufen sollen.
- ✓ Auch beim Brotbacken wird vorgeheizt außer bei schnellen Broten.

Was tun, wenn mal was anhängt?

- ✓ In neuen **Stoneware**-Formen oder bei sehr klebrigen Teigen kann auch mal etwas anhängen.
- ✓ Manchmal hilft schon, das Gebäck in der Form ca. 10 Minuten abkühlen lassen.
- ✓ Mit einem Messer, dem **kleinen Servierheber** oder dem **Allzweck-Streicher** den Rand lösen und dann vorsichtig das Gebäck am Boden lösen. Die **Stoneware** ist sehr robust und wird nicht zerkratzt.
- ✓ Zum Vorbeugen bei kniffligen Teigen die Formen einfetten und eventuell zusätzlich mit Semmelbröseln oder Nüssen austreuen. Brot gut bemehlen.

Was muss ich beim Brot backen mit Stoneware beachten?

Mit **Stoneware**-Formen gelingen Brote ohne großen Aufwand und schmecken super lecker. Eben selbst gemacht! Stundenlanges Ruhen und mehrmaliges Kneten sind heute mit dem richtigen Rezept nicht mehr nötig.

Beachten Sie folgende Grundregeln:

- ✓ Schnelle Brote wie das 3-Minuten-Brot (Vorbereitungszeit) haben einen dünn flüssigeren Teig und werden immer im **Zauberkasten** oder dem **Zauberkästchen** gebacken.
- ✓ Feste Brotteige mit nassen Händen zu einem Laib formen. Unterseite nicht befeuchten, damit sie beim Herausnehmen nicht anhaftet. Auf dem **Zauberstein** oder anderer flacher **Stoneware** backen.
- ✓ Für „eingebackene **Stoneware**“ wird kein Fett benötigt, nur ein wenig Mehl auf den Boden der Form streuen oder Laib bemehlen. Neue Formen etwas einfetten.
- ✓ Brotoberfläche vorm Backen oder in den ersten 5 Minuten mit einem scharfen Messer einschneiden, damit das Brot aufgehen kann und nicht klitschig wird.
- ✓ Bei schnellen Broten nach der Backzeit mit einem Holzstäbchen prüfen, ob noch Teig am Stäbchen hängen bleibt. Ist dies nicht der Fall, ist das Brot durch gebacken. Festere Brote müssen beim Klopfest hohl klingen.
- ✓ Beim Austausch von Mehlen Type 405, 550 gegen Type1050 bzw. Vollkornmehle, zusätzlich ca. 50 -100 ml Flüssigkeit ergänzen, damit ein geschmeidiger Teig entsteht. Vollkornmehle quellen stärker.

Was muss ich bei dem Gebrauch von Komfort-Pfannen beachten?

- ✓ Die modernen **Komfort**-Geschirre von The Pampered Chef® sind außen und innen mit einer hochwertigen Antihafbeschichtung ausgestattet. Ein dicker Boden sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung.
- ✓ So ist ein Braten ohne Zusatz von Fett und ein Garen ohne Zusatz von Wasser möglich. Auch bei kniffligen Speisen wie Paniertem, Fisch, Bratkartoffeln brennt nichts fest. Die Pfannen und Töpfe lassen sich innen und außen stets mühelos reinigen.
- ✓ Heizen Sie immer mit 2/3 Schalterstellung auf.

Damit Sie lange Freude an diesen hochwertigen Produkten haben, beachten Sie folgende Hinweise:

- ✓ Zum Reinigen die Speisereste mit einem Küchentuch entfernen, heißes Wasser einlaufen lassen sowie ein Schuss Spülmittel zugeben. Dann z.B. mit einem weichen Schwamm oder Tuch abwischen und mit klarem Wasser nachspülen. Nie raue Schwämme oder Scheuermittel benutzen.
- ✓ Benutzen Sie keine spitzen und scharfkantigen Gegenstände zum Rühren und Wenden.
- ✓ Gut geeignet sind Helfer aus Kunststoff zum Beispiel die „**Mix`N Scraper**“-Schaber oder die **Kochzange**.
- ✓ Antihaf- beschichtete Pfanne immer unter Aufsicht aufheizen und rechtzeitig zurückschalten. Bei sehr hohen Temperaturen über 260 °C kann die Qualität der Beschichtung beeinträchtigt werden. Die Beschichtung kann sich verfärben oder ihre nichthaftende Eigenschaft verlieren.
- ✓ Zur Aufbewahrung **Schutzsterne** benutzen, damit es keine Kratzer gibt.

Was macht Bambus-Produkte so umweltfreundlich?

- ✓ Natürliches, robustes und langlebiges Material. Bruchstabil, formstabil und fleckenresistent.
- ✓ Sinnvolle und umweltfreundliche Alternative zu anderen tropischen Harthölzern.
- ✓ Schnell nachwachsender Rohstoff. In der Wachstumsaison wächst der "Riesenbambus" 30 cm bis 50 cm pro Tag und kann schließlich 15 bis 30 Meter hoch werden. Jährlich kann ungefähr ein Drittel aller Bambusstämme gefällt werden, ohne dass der Bambusbestand dadurch reduziert wird.

... zum Customer Service, Finanzen, iPartner

Wie gehe ich bei einer Reklamation vor?

Rufen Sie den Customer Service an, Tel. 06192/ 296780, oder senden Sie am besten eine Email an info@pamperedchef.com und halten Sie bitte folgende Informationen bereit:

- ✓ Beraternummer
- ✓ Kochshownummer
- ✓ Artikel
- ✓ Grund der Reklamation
- ✓ evtl. Ort für Abholung (innerhalb 30 Tagen) und Neulieferung
- ✓ Lieferanschrift

Wie löse ich einen PC-Gutschein / PC-Euros ein?

Sie können Ihren PC-Gutschein / Ihre PC-Euros bei allen nicht-anrechenbaren Bestellungen verwenden. Bitte füllen sie hierzu das jeweilige Bestellformular (z.B. Drucksachen, Ersatzteile, etc.) aus und senden dieses mit Ihrem PC-Gutschein / PC-Euros an The Pampered Chef GmbH, Am Holzweg 26, 65830 Kriftel.

Sie können auch Ihre Konferenzteilnahme mit PC-Gutschein / PC-Euros bezahlen.

Ich habe bei meiner Kochshow die falsche Lieferadresse eingegeben.

Bitte rufen Sie in einem solchen Fall umgehend den Customer Service an und halten Sie die entsprechende Berater- und Kochshownummer bereit. Der Customer Service wird versuchen, die Lieferadresse im System abzuändern. Dies ist allerdings nur möglich, solange die Bestellung noch nicht in der Zusammenstellung im Lager ist.

Pampered Chef® konnte einen Kochshowbetrag nicht von meinem Konto abbuchen.

Bitte überweisen Sie in einem solchen Fall umgehend den ausstehenden Betrag + € 20,00 Bearbeitungsgebühr an Pampered Chef auf folgendes Konto:

Commerzbank Hanau

Kontonr. 701686400

BLZ 50680002

mit Angabe der entsprechenden Berater- und Kochshownummer.

The Pampered Chef (MB) wird Ihnen auch telefonisch oder per Email Bescheid geben, falls zu zahlende Beträge offen stehen. Erst wenn alle Zahlungen ausgeglichen sind, wird Ihr Auftragsbezahlungskonto wieder freigegeben.

Meine Bestellung ist noch nicht geliefert (oder unvollständig) und dauert länger als sonst.

Die Bestellungen von Shows werden innerhalb von 10 Geschäftstagen (zwei Wochen) nach Bestelleingang verschickt (nicht eingeschlossen sind Wochenenden und Feiertage).

Manchmal können Bestellungen jedoch aufgrund zeitweiliger Produktknappheit verzögert

werden. Diese Verzögerung wird jedoch nicht mehr als fünf Geschäftstage betragen. Bei Fragen hierzu, wenden Sie sich gern an den Customer Service für genauere Auskünfte.

Ich kann meine Kochshow bei iPartner nicht absenden.

Dies kann verschiedene Gründe haben. Bitte prüfen Sie folgende Dinge:

- ✓ Habe ich meine Auftragsbezahlungskontonummer eingegeben?
- ✓ Habe ich alle verfügbaren Punkte, HalbpPreisprodukte aufgebraucht?
- ✓ Habe ich evtl. offen stehende Zahlungen an PC?

Falls dennoch das Absenden Ihrer Kochshow nicht möglich ist, rufen Sie bitte den Customer Service an, Tel. 06192/ 296780.