

Bage- og stegesten fra JensenGrill

Denne helt fantastiske bage- og stegesten fra JensenGrill er fremstillet i Siciliansk vulkansten fra vulkanen Etna. Strukturen i lavaen er nøje udvalgt for at få en robust sten med de helt rigtige egenskaber i forhold til at optage og fordele varme. Disse egenskaber, sammen med stenens kraftige dimensioner, gør den unik. Lavastenen har to funktioner, idet den både kan bruges som bagesten til brød og som stegesten til kødstykker. Stenen kan anvendes på grillen, i ovnen eller over bål. Med JensenGrill Estate, kan de selv vælge, om de vil anvende kul eller gas eller begge dele samtidig. Dette sikrer altid rigeligt med varme, når der skal bages brød og pizza.

Kul

Ønsker man at bruge kul, fyldes kulbakkerne. Tænd nu for alle 3 gasbrændere på maksimum og sænk kulbakkerne til bundposition. Læg nu stenen midt på grillristen. Luk herefter låget på grillen og vent 20 minutter til stenen er varm. Sluk nu for gassen eller skru ned på minimum afhængigt af, hvilken temperatur der ønskes i brændkammeret. Stenen er nu klar til brug.

Gas

Ønsker man kun at anvende gas, skal kulbakkerne tømmes for evt. aske. Placer dem som følger: Afstandsplade, kulbakke, afstandsplade, kulbakke og endelig en afstandsplade. Tænd nu alle 3 gasbrændere på maksimum og sænk kulbakkerne til bundposition. Placer herefter stenen midt på grillristen og luk låget. Stenen er klar til brug efter ca. 12-15 minutter afhængigt af temperaturen udenfor.

Bagning

Når man bager, skal temperaturen i grillen være høj, for at opnå det bedste resultat. Til bagning af brød skal termometeret på grillen vise mellem 180-250 grader og stenen skal være gennemvarm. Laves der pizza, skal termometeret vise 180-300 grader. Anvendes der kul i kombination med gas sikres høj varme der giver en ekstra sprød bund. Ved bagning, kan der enten anvendes bagepapir eller rigeligt med mel på undersiden af brødet/pizzaen. Laver man pizzaen på bagepapir, er den nem at flytte over på stenen med den medfølgende pizzaspade.



Stegning

Ved stegning skal temperaturen være på det niveau, man ellers ville stege ved. Det er her ligeledes vigtigt, at stenen er gennemvarm inden stegning. Lavastenen sikrer, at en stor mængde varmeenergi opbygges i stenen, hvilket giver en meget ensartet varme over hele stegefladen.

OBS. vær venligst opmærksom på, at fedt fra kød kan dryppe af stenen. Det tilrådes derfor at kød, så vidt muligt, trimmes for fedt inden stegning. Drypper fedt fra stenen ned i grillen kan dette resultere i opflamning. Forlad derfor aldrig grillen, når der steges fedt kød.



Varmesten

Da stenen kan optage en masse varme, er den længe om at køle af. Dette betyder, at stenen vil være varm længe efter grillen eller ovnen er slukket. Stenen kan således benyttes til at holde maden varm under middagen. Placér den på bordet på et par varmebrikse (pas på den er tung og kan være meget varm) og sæt maden derpå.

Rengøring

Lavastenen rengøres med varmt vand og eventuelt en skuresvamp eller en børste. Man kan med fordel lægge stenen i blød efter nedkøling.