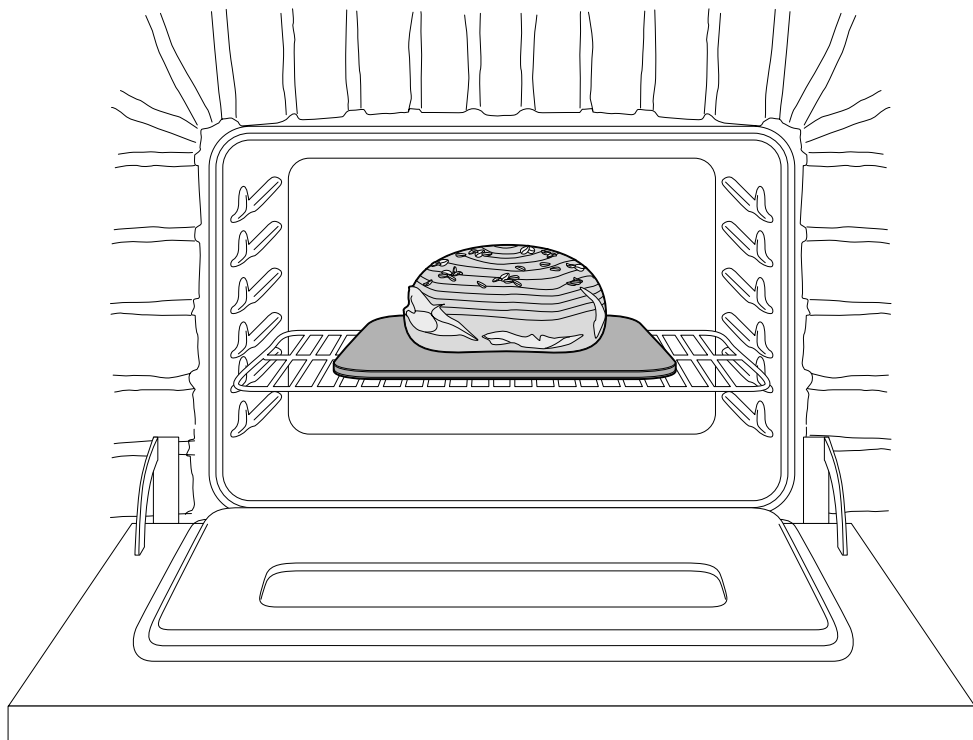


**Tchibo**

# Kamień szamotowy do pieczenia chleba



---

**Numer artykułu: 619 937**

---

**pl** Informacje o produkcie i przepis

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

## Drodzy Klienci!

Maja Państwo ochotę na świeży chleb prosto z pieca? Nowy kamień szamotowy do pieczenia chleba umożliwi Państwu wypiekanie chleba jak z pieca kamiennego w domowym piekarniku.

Kamień szamotowy do wypieku chleba akumuluje dużą ilość energii cieplnej, a następnie powoli ją oddaje. Jednocześnie pochłania nadmiar wilgoci. Dzięki temu upieczony chleb będzie chrupiący i aromatyczny, a ponadto długo pozostanie świeży.

A może wolą Państwo pizzę? Na kamieniu szamotowym do pieczenia chleba można również wypiekać pizzę. Dzięki wypiekowi na kamieniu szamotowym spód pizzy będzie po upieczeniu chrupiący, podczas gdy wierzchnia strona pozostaje soczysta i miękka.

W tej instrukcji zamieściliśmy również pyszny przepis dzięki któremu będą Państwo mogli od razu wypróbować zakupiony kamień szamotowy.

Życzymy Państwu wiele radości i satysfakcji z użytkowania nowego kamienia szamotowego do pieczenia chleba. Smacznego!

## Zespół Tchibo



[www.tchibo.pl/instrukcje](http://www.tchibo.pl/instrukcje)

---

### Ważne wskazówki

#### Material

Kamień szamotowy do pieczenia chleba wykonano ze specjalnej gliny, która została wypalona w wysokiej temperaturze.

Kamień do wypieku chleba wykonano z gruboziarnistego, szorstkiego materiału ceramicznego. Dlatego podczas użytkowania nieuniknione będą niewielkie ubytki rogów i krawędzi. Jest to normalne i nie wpływa na funkcję produktu.

Dołączona do zestawu drewniana łopata wykonana jest z prawdziwego drewna bukowego.

#### Przeznaczenie

Kamień szamotowy do pieczenia chleba jest przeznaczony do wypieku chleba, pizzy oraz podpiomyków w piekarniku.

Kamień do wypieku chleba został zaprojektowany do przyrządzania potraw w ilościach typowych dla prywatnego gospodarstwa domowego i nie nadaje się do celów komercyjnych.

#### Wskazówki bezpieczeństwa

- Przy wyjmowaniu gorącego kamienia do wypieku chleba z piekarnika/pieca należy zachować należyłą ostrożność. Koniecznie używać rękawic kuchennych itp.!
- Należy unikać gwałtownego nagrzewania oraz schładzania kamienia do wypieku chleba.
  - Nie nagrzewać wstępnie piekarnika/pieca, zanim zostanie w nim umieszczony kamień do wypieku chleba. Kamień szamotowy należy zawsze wkładać do zimnego piekarnika/pieca, tak aby nagrzewał się razem z piekarnikiem/piecem.
  - Po użyciu należy ponownie umieścić kamień do wypieku chleba w piekarniku/piecu i pozwolić mu ostygnąć razem z piekarnikiem/piecem.
  - Nigdy nie wolno umieszczać kamienia do wypieku chleba na zimnym lub mokrym podłożu.
  - Przed umieszczeniem mrożonego gotowego ciasta chlebowego lub mrożonej pizzy na kamieniu do wypieku chleba należy je najpierw rozmrozić.

- Aby nie uszkodzić powierzchni kamienia do pieczenia chleba, podczas wypiekania lub czyszczenia nie należy używać ostrych ani spiczastych przedmiotów. Nie wolno kroić ciasta/wypieku bezpośrednio na kamieniu do wypieku chleba.
- Jeśli kamień do wypieku chleba jest jeszcze gorący, należy go położyć na podkładce odpornej na wysokie temperatury. Zalecamy, aby kamień stygnął w piekarniku.
- Drewniana łopata nie może znajdować się w piekarniku podczas wypiekania chleba/pizzy.
- Nie należy używać papieru do pieczenia. Ciasto musi mieć bezpośredni kontakt z kamieniem do wypieku chleba.
- Jeżeli kamień do wypieku chleba ulegnie zawilgoceniu lub zmoczeniu, należy pozostawić go do całkowitego wyschnięcia w ciepłym miejscu. Nie wolno używać kamienia szamotowego, gdy jest on jeszcze wilgotny, ponieważ może wówczas dojść do powstania pęknięć naprężeniowych w wyniku nagrzewania.
- Produkt do pieczenia należy umieścić na gładkiej stronie kamienia do wypieku chleba.


## Użytkowanie

### Przed pierwszym użyciem

Przetrzeć kamień do wypieku chleba na sucho, aby usunąć ewentualne resztki kurzu/pyłu.

Położyć kamień do wypieku chleba na ruszcie piekarnika i nagrzewać go w temperaturze 200°C przez ok. 60 minut. Następnie pozostawić kamień do całkowitego ostygnięcia.

Teraz kamień szamotowy jest gotowy do użycia.

 Przy pierwszym nagraniu może wydzielać się lekki zapach, co jest zjawiskiem zupełnie normalnym. Należy zapewnić wystarczającą wentylację.

### Wypiekanie chleba

#### **UWAGA** - ryzyko szkód materialnych

Aby uniknąć zbyt gwałtownego nagrzania kamienia, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika/pieca, zanim zostanie w nim umieszczony kamień do wypieku chleba.

1. Położyć kamień do wypieku chleba na ruszcie piekarnika.
2. Wsunąć ruszt wraz z kamieniem szamotowym w przedostatnią szynę piekarnika.
3. Włączyć grzanie z góry i z dołu lub termoobieg i nagrzewać kamień do wypieku chleba na najwyższej temperaturze przez około 45-60 minut.

4. Po około 40 minutach pod rusztem piekarnika z kamieniem szamotowym umieścić blachę do pieczenia wypełnioną wodą.



#### **OSTRZEŻENIE** przed oparzeniami

Należy odczekać, aż woda całkowicie ostygnie, zanim blacha zostanie wyjęta. Niebezpieczeństwo oparzenia parą!

5. Po nagraniu piekarnika wyłączyć grzanie z góry wzgl. termoobieg. Jeżeli w piekarniku nie ma możliwości oddzielnego włączania/wyłączania grzania z góry i z dołu, pozostawić obie funkcje grzania włączone. W razie potrzeby odpowiednio zmniejszyć temperaturę.
6. Posypać drewnianą łopatą oraz kamień do wypieku chleba mąką lub semoliną. Dzięki temu ciasto nie będzie przywierać, a wkładanie i wyjmowanie chleba będzie znacznie łatwiejsze.
7. Używając drewnianej łopaty, umieścić przygotowany bochenek chleba na gorącym kamieniu do wypieku chleba.

Czas pieczenia uzależniony jest od przepisu.



Po kilku próbach użytkownik sam dojdzie do optymalnych ustawień piekarnika oraz właściwego, odpowiadającego indywidualnym preferencjom czasu wypiekania.

## Wypiekanie pizzy

### UWAGA - ryzyko szkód materialnych

Aby uniknąć zbyt gwałtownego nagrzania kamienia, nie należy wstępnie nagrzewać piekarnika/pieca, zanim zostanie w nim umieszczony kamień do wypieku chleba.

1. Położyć kamień do wypieku chleba na ruszcie piekarnika.
  2. Wsunąć ruszt wraz z kamieniem do wypieku chleba w dolną szynę piekarnika.
  3. Włączyć grzanie z góry i z dołu lub termoobiegiem i nagrzewać kamień do wypieku chleba na wyższej temperaturze przez około 45-60 minut.
- ▷ Jeżeli wypiekana ma być tylko jedna lub dwie pizze, po nagraniu całkowicie wyłączyć piekarnik. Skumulowane w kamieniu ciepło wystarczy do wypieku.
- ▷ Jeżeli natomiast wypiekane będą więcej niż

dwie pizze, wyłączyć grzanie z góry względnie termoobiegi. Jeżeli w piekarniku nie ma możliwości oddzielnego włączania/wyłączania grzania z góry i z dołu, pozostawić obie funkcje grzania włączone. W razie potrzeby odpowiednio zmniejszyć temperaturę.

4. Posypać drewnianą łopatą oraz kamień do wypieku chleba mąką lub semoliną. Dzięki temu ciasto nie będzie przywierać, a wkładanie i wyjmowanie pizzy będzie znacznie łatwiejsze. W razie potrzeby potrząsnąć nieco drewnianą łopatą. W ten sposób łatwiej będzie zsunąć pizzę.
5. Używając drewnianej łopaty, umieścić przygotowaną pizzę na gorącym kamieniu do wypieku chleba.

Czas wypiekania uzależniony jest od wielkości, grubości oraz składników pizzy. Gdy brzeg ciasta urośnie i stanie się przyrumieniony oraz chrupiący, pizza jest gotowa.

## Czyszczenie

### Kamień do wypieku chleba

#### UWAGA - ryzyko szkód materialnych

- Kamienia do wypieku chleba nie wolno zmywać ręcznie ani myć w zmywarce do naczyń. Nie należy też stosować na kamieniu szmatowym żadnych środków czyszczących lub szorujących.
- Jeżeli kamień do wypieku chleba ulegnie zawilgoceniu lub zmoczeniu, należy pozostawić go do całkowitego wyschnięcia w ciepłym miejscu. Nie wolno używać kamienia szmatowego, gdy jest on jeszcze wilgotny, ponieważ może wówczas dojść do powstania pęknięć naprężeniowych w wyniku nagrzewania.

- ▷ Resztki ciasta itp. należy usuwać suchą szcztotką do zmywania. Nie należy przy tym wywierać zbyt dużego nacisku na powierzchnię kamienia szmatowego, ponieważ w przeciwnym razie może dojść do jej uszkodzenia.



Porowaty materiał kamienia przebarwia się bardzo łatwo. Dlatego niemożliwe jest

całkowite usunięcie wszystkich plam oraz śladów sadzy. Jest to normalne i nie wpływa na funkcję produktu.

### Drewniana łopata

- ▷ Drewniana łopata nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń. Łopatę należy przetrzeć wilgotną ściereczką i pozostawić do całkowitego wyschnięcia.

#### Zalecamy olejowanie drewnianej łopaty po każdym użyciu:

1. Przygotować kilka kropel oleju spożywczego (ale nie lnianego!). Za pomocą pędzla lub niestrzępiącej się szmatki natrzeć powierzchnię drewna olejem. Nadmiar oleju wytrzeć ściereczką.
2. Przed ponownym użyciem drewnianej łopaty należy odczekać, aż olej dobrze się wchłonie. W razie potrzeby należy umieścić pod drewnianą łopatą odpowiednią podkładkę, aby uniknąć plam na podłożu.

# Przepis na chleb mieszany z ziarnami owsa i owsianą skórką

Na jeden chleb (ok. 20 kromek)

Przyrządzenie ciasta 40 minut

Wyrastanie ciasta 8 godzin

Czas odstawienia 2 godziny i 15 minut

Pieczenie 55 minut

## Składniki

150 g	ziarna owsa
300 g	pełnoziarnistej mąki żytniej
250 g	mąki pszennej typu 550
75 g	płynnego zakwasu (samodzielnie przygotowanego lub gotowego produktu)
30 g	miodu (np. spadzinowego jodłowego)
12 g	soli
15 g	świeżych drożdży

## Ponadto:

Robot kuchenny (ewentualnie mikser ręczny),  
1 koszyk do wyrastania chleba (alternatywnie  
1 miska o średnicy 24 cm), mąka żytnia do posy-  
pywania powierzchni roboczej, 2 łyżki płatków  
owsianych, 1 kamień do wypieku chleba,  
drewniana łopata, skrobak do ciasta

## Sposób przyrządzenia

1. W celu przygotowania zaczynu umieścić ziarna owsa w misce i zalać wrzątkiem, a następnie przykryć folią spożywczą i pozostawić do spęcznienia na co najmniej 8 godzin. Potem przelać ziarna przez sitko i dobrze odsączyć.
2. W celu przyrządzenia ciasta umieścić w misce do mieszania oba rodzaje mąki, zakwas, miód, sól oraz przygotowane ziarna owsa. Dodać drożdże, a następnie za pomocą robota kuchennego wymieszać wszystkie składniki przez około 4 minuty na najniższych obrotach, dolewając przy tym stopniowo 340 g letniej wody. Potem na obrotach wyższych o jeden stopień wyrabiać ciasto przez 4 minuty. Ciasto jest wówczas jeszcze bardzo miękkie i klejące.
3. Przykryć ciasto folią spożywczą i odstawić na około 1,5 godziny w ciepłe miejsce do wy-  
rośnięcia.

W tym czasie ciasto powinno być co 30 minut składane i rozciągane. W tym celu za pomocą skrobaka do ciasta składać ciasto od góry do dołu oraz z jednego boku na drugi, rozciągając je przy tym lekko na długości lub szerokości.

4. Wysypać koszyk do wyrastania chleba mąką żytnią oraz płatkami owsianymi. Posypać powierzchnię roboczą mąką żytnią, umieścić na niej ciasto i uformować okrągły bochenek. Uformowany bochenek włożyć do koszyka do wyrastania chleba lub do miski, tak aby łączenie było skierowane do dołu. Ponownie przykryć ciasto folią spożywczą i odstawić na około 45 minut w temperaturze pokojowej do wyrośnięcia.
5. Wsunąć ruszt wraz z kamieniem szamotowym w przedostatnią szynę piekarnika.
6. Nagrzewać kamień do wypieku chleba w temperaturze 250°C przez ok. 45 minut.
7. Po około 35 minutach pod rusztem piekarnika z kamieniem do wypieku chleba umieścić blachę do pieczenia wypełnioną 300 ml wody.
8. Przełożyć ciasto chlebowe na posypaną mąką drewnianą łopatą, a następnie pozwolić mu się ześlizgnąć na nagrzaną kamień do wypieku chleba.



## **OSTRZEŻENIE** przed oparzeniami

Podczas wyjmowania blachy do pieczenia należy trzymać ją prosto. Niebezpieczeństwo oparzenia!

9. Po 15 minutach pieczenia zmniejszyć temperaturę pieca/piekarnika do 200° i wyjąć dolną blachę do pieczenia.
10. Piec chleb przez kolejne 40 minut. Od razu po wyjęciu chleba z piekarnika posmarować go niewielką ilością wody. Następnie pozostawić do ostygnięcia na metalowej kratce.

## Rada:

Aby stwierdzić, czy chleb jest już upieczony, należy opukać jego spód. Dźwięk powinien być „pusty”.

Przepis: Pozwolenie na powielanie dla Tchibo GmbH  
© 2021 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH  
Wszystkie prawa zastrzeżone

# Usuwanie odpadów

Produkt oraz jego opakowanie zawierają wartościowe materiały, które powinny zostać przekazane do ponownego wykorzystania. Ponowne przetwarzanie odpadów powoduje zmniejszenie ich ilości i przyczynia się do ochrony środowiska

naturalnego. Opakowanie należy usunąć zgodnie z zasadami segregacji odpadów. Należy wykorzystać lokalne możliwości oddzielnego zbierania papieru, tektury oraz opakowań lekkich.

## Deklaracja zgodności

### 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.

<b>TCHIBO-Artikelbezeichnung:</b> TCHIBO article description	Brotbackstein Bread baking stone
<b>TCHIBO-Artikelnummer:</b> 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:

<input checked="" type="checkbox"/> <b>Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen</b> Regulation on materials and articles intended to come into contact with food <b>1935/2004/EC</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Richtlinie über Keramikgegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmittel in Berührung zu kommen.</b> Directive on ceramic articles intended to come into contact with food. <b>84/500/EEC</b>
<input checked="" type="checkbox"/> <b>Bedarfsgegenständeverordnung (BedGgStV)</b> 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.

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

**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