**Gourmetrics Pizza-Stahl**

***High-Tech für das Plus an Genuss…***

In Zukunft kommen knusprig-köstliche italienische Pizzen frisch aus dem eigenen Ofen. Genauso wie die Rosmarin-Crossinis und das Bauernbrot. Der Pizza-Stahl macht’s möglich. Er grillt außerdem Steaks und Gemüse oder Muscheln auf Holzkohle, Gas oder Induktion. Fruchtige Smoothies gefrieren im Handumdrehen zur erfrischenden Eiscreme-Attraktion. Nur etwas für Küchenmeister und Gourmets? Keineswegs. Einsteiger und Fortgeschrittene haben gleichermaßen garantierte Erfolgserlebnisse.

**Küchen-Kultur**

*Das ultimative Upgrade für die Gourmetküche …*

Denn Pizza-Stahl ist das raffinierte Zusammenspiel von Größe, Dichte, Gewicht und Leistung einer hochwärmeleitenden, unlegierten Qualitäts-Stahlplatte mit hoher Wärmespeicherkapazität. Die klassische Ausführung ist acht Millimeter dick und hat 32 Zentimeter Durchmesser. Fertig ist das ultimative Upgrade für Ofen, Grill und Eisfach.

**Die Feinschmecker-Idee**

*Damit jeder Tag ein bisschen besser schmeckt…*

Typischerweise braucht eine original italienische Pizza einen breiten, flachen Holzkohleofen mit mehr als 4000 C und ein bis zwei Minuten Backzeit. Der Pizza-Stahl imitiert das Umfeld und verwandelt die Küche in eine Pizzeria. Bei 2500 C duftet dort die Pizza mit leicht gebräuntem Boden bereits nach drei bis vier Minuten.

**Aller Anfang ist leicht**

*Auspacken, einsetzen – los geht’s…*

Der Pizza-Stahl ist sofort einsatzbereit. Auf dem Ofengitter wird er in der obersten Schiene 15 Zentimeter unter dem Grill platziert. Die Umluft- und Grill-Kombination erhitzt den Ofen 20 Minuten auf die maximale Temperatur. Fünf Minuten vor der ersten Pizza wird die Ofentür einen kleinen Spalt geöffnet, damit der Grill nicht abschaltet. Die vorbereitete Pizza bleibt je nach Dicke für anderthalb bis vier Minuten auf dem Pizza-Stahl im Ofen bis sie goldbraun ist. Übrigens: Pizza-Stahl hat auch nichts gegen Fertigpizzen, wenn es einmal noch schneller gehen muss.

**Gourmetrics-Wissen**

*Wenn der Geschmack auf die Überholspur geht…*

Es kann der schlaue Küchen-Trick von Oma sein oder das wissenschaftliche Verständnis für die chemischen Vorgänge beim Kochen und Backen – wer weiß, was abgeht, ist in der Küche besser, schneller und erfolgreicher. Egal, ob es um unwiderstehliche Zimtknoten, herzhafte Smashburger, saftige Steaks oder fruchtiges Eis-Dessert geht, die kulinarische Bandbreite von Pizza-Stahl ist unerschöpflich.

**Erfolg kann man schmecken**

*Einfacher geht’s nicht*

Der Klassiker ist zweifellos die Pizza Margherita. Mit den richtigen Zutaten ist sie unwiderstehlich und Basis für viele Variationen wie Funghi, Salami oder Hawaii. Eine Dose passierte, gestückelte oder ganze Tomaten - alternativ frische, kleingeschnittene Tomaten – leicht würzen und pürieren. Für vier Teigkugeln werden 640g Mehl und 1 Päckchen Trockenhefe im Küchenmixer kurz gemischt, 2 Teelöffel Zucker oder Honig, 1 Teelöffel Salz in 425 ml lauwarmem Wasser aufgelöst und mit 4 Esslöffel Olivenöl zum Mehl hinzugefügt. Alles 20 Sekunden mixen und bis zur doppelten Größe gut 30 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen vorheizen. Den fertigen Teig in vier Portionen teilen und ausrollen. Die kalte Tomatensoße, frischen Mozzarella und Basilikumblätter verteilen. Backen. Fertig. Guten Appetit.

**Die Erfahrung macht‘s**

*Mit Tipps und Tricks zum Sternekoch…*

Erprobt wurden viele Rezepte und Einsatzmöglichkeiten von dem routinierten Gourmetrics-Team. Veröffentlicht ist alles Wissenswerte im Internet. Dort gibt es den Original-Pizza-Stahl in diversen Design-Varianten, rund oder eckig. Ganz nach Bedarf. Eifrig gearbeitet wird an weiteren Innovationen für Küchen, in denen Kreativität, Leidenschaft und High Tech fantasievolle Delikatessen zaubern.

[www.pizzastahl.de](http://www.pizzastahl.de)