



Manual



## Inhaltsverzeichnis / Table of Contents

### Deutsch

3	Grusswort
4-5	Sicherheitshinweise
6	Vor dem ersten Gebrauch
7	Brot backen
8	Pizza backen
9	Reinigung & Pflege
10	Tipps & Tricks
19	Technische Daten

### English

11	Preface
12-13	Safety Instructions
14	Before First Use
15	Baking Bread
16	Baking Pizza
17	Cleaning & Care
18	Tips & Tricks
19	Technical Data

Video-Tutorial and other languages/d'autres langues/altre lingue/otras lenguas:

**[www.brovn.com/manual](http://www.brovn.com/manual)**

Liebe Brotbäckerin, lieber Brotbäcker

Vielen Dank, dass du dich für den BROVN entschieden hast. Ich bin überzeugt, dass du damit viele sinnliche Brotmomente erleben wirst. Freue dich über die entstanden Brotwerke und teile den Genuss mit deinem Umfeld.

In diesem Sinne: Connect [people] with your bread.

Florian

Gestalter & Entwickler, Schweiz



Teile deine Brotmomente:

[#brovn4bread](https://twitter.com/brovn4bread)

## Sicherheitshinweise



Lies die folgenden Sicherheitshinweise vor dem ersten Gebrauch aufmerksam und vollständig durch. Bewahre diese Anleitung an einem sicheren Ort auf.

- Die Stahlplatte bleibt während des gesamten Backvorganges (vom Aufheizen bis zum vollständigen Auskühlen) **IMMER** im Backofen auf dem Backofengitter. Es wird stets nur die Glaskuppel bewegt. Der Stahl wird direkt im Backofen mit einer Pizzaschaufel beladen. Niemals die Stahlplatte in heissem Zustand herausnehmen oder manövrieren. Die Stahlplatte wird extrem heiss. Verbrennungsgefahr!
- Teste unbedingt vor dem ersten Verwenden des BROVN in einem neuen Zielgerät (z.B. Backofen oder Grill) im **KALTEN** Zustand, ob das Zielgerät für den BROVN geeignet ist und alle Manöver sicher ausgeführt werden können.
- Es ist insbesondere sicherzustellen, dass die Auflage (Backofenrost) für die Stahlplatte sicher herausgezogen und wieder hineingeschoben werden kann. Die Auflage muss entsprechend in der vorgesehenen Rille oder dem Ausziehmechanismus gesichert sein.
- Trage für alle Bedienungsschritte des BROVN hitzebeständige, antirutschbeschichtete Handschuhe. Diese müssen trocken und staubfrei sein.

## Sicherheitshinweise

- Für das sichere Manövrieren der Glaskuppel jeweils unmittelbar nach dem Anheben mit den Handschuhen unter den Rand der Kuppel greifen.
- Die Glaskuppel zum Auskühlen an einem sicheren, trockenen und für andere Personen unerreichbaren Ort platzieren.
- Der BROVN ist für Kinder ungeeignet und von diesen fernzuhalten.
- Die Stahlplatte nach dem Backvorgang bei leicht geöffneter Backofentüre mindestens zwei Stunden auskühlen lassen.
- Die Stahlplatte niemals in einer Mikrowelle verwenden
- Die Glaskuppel nicht extremen Temperaturschocks aussetzen. Niemals mit Wasser abkühlen. Verbrennungsgefahr.
- Falls das Glas mit Flüssigkeit befüllt wird, immer mit beiden Händen von unten festhalten.

Um den BROVN sicher zu bedienen, empfehlen wir dir ebenfalls das Video-Tutorial und weitere Infos auf folgender Webseite abzurufen:

[www.brovn.com/manual](http://www.brovn.com/manual)

MyCheese AG übernimmt keine Verantwortung rechtlicher oder anderer Art für Begleit- und Folgeschäden oder Verletzungen in Bezug auf Eigentum, Vermögen oder Personen, die aufgrund der Verwendung des BROVN unter Nichtbeachtung der Vorgaben in diesen Sicherheitshinweisen entstehen.

## Vor dem ersten Gebrauch

Wische die Stahlplatte mit einem trockenen Tuch ab und trage einen kleinen Tropfen Pflanzenöl auf. Verteile und poliere dann mit einem Küchenpapier gründlich, damit nur noch ein sehr dünner Ölfilm übrig bleibt.

Die Glaskuppel unter fließendem Wasser abspülen und danach abtrocknen.

Schau dir für den ersten Backvorgang das Tutorial unter folgender Webseite an, um ein gutes Verständnis für die korrekte Anwendung des BROVN zu bekommen:

[www.brovn.com/manual](http://www.brovn.com/manual)

### Hinweis

Wir empfehlen, den Stahl jeweils nach einigen Backdurchgängen zu reinigen und frisch zu ölen. Für guten Schutz und tollen Look.

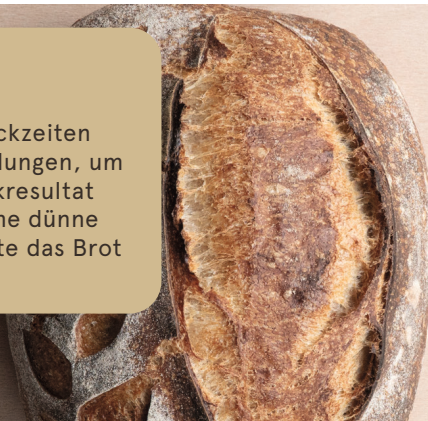
A close-up photograph of the BROVN logo, which is embossed in a sans-serif font on a light-colored metal surface. The logo is positioned on the curved edge of a circular object, likely the lid of a Dutch oven. The background shows a rustic wooden surface with a prominent grain and a knot hole.

## Brot backen mit dem BROVN

1. Backofengitter in die zweitunterste Schiene einschieben. Den Stahl darauf platzieren und die Glaskuppel auflegen. Backofen bei 250 °C Unter-/Oberhitze ca. 45 Minuten vorheizen.
2. Backofengitter mit dem BROVN etwas herausziehen, Kuppel mit Ofenhandschuhen abheben und an einem sicheren Ort zwischenlagern.
3. Brotlaib mit Hilfe eines Brotschiebers im Inneren des Kreises ablegen und Glaskuppel vorsichtig darüber legen.
4. Das Gitter hineinschieben, die Backofentüre schliessen und das Brot für ca. 15 Minuten unter der Glaskuppel backen.
5. Anschliessend die Glaskuppel mit Ofenhandschuhen abheben und an einem sicheren Ort auskühlen lassen.
6. Temperatur auf 225 °C reduzieren und das Brot bis zur gewünschten Bräunung (ca. 20-35 Minuten) ausbacken.

### Tipp

Experimentiere mit Backzeiten und Temperatureinstellungen, um dein gewünschtes Backresultat zu erzielen. Falls du eine dünne Kruste bevorzugst, halte das Brot länger bedeckt.



BROVN

## Pizza backen mit dem BROVN Stahl

1. Backofengitter in die zweitoberste Schiene einschieben und den Stahl mit der Rückseite (ohne Rille) nach oben darauf platzieren.
2. Backofen bei maximaler Temperatur Unter-/Oberhitze für mindestens eine Stunde vorheizen.
3. Allenfalls auf Oberhitze/Grill umstellen.
4. Pizza mit Pizzaschaufel auf dem Stahl platzieren.
5. Nach vier bis acht Minuten die fertige Pizza wieder vom Stahl entfernen.
6. Vorgang für weitere Pizen wiederholen. Zwischendurch mehrminütige Pausen einlegen, damit der Stahl wieder vollständig Hitze aufbauen kann.
7. Am Ende den Stahl bei geöffneter Backofentüre mindestens zwei Stunden auskühlen lassen.





## Reinigung & Pflege

**Die Stahlplatte** nach Möglichkeit immer trocken halten (kann rosten). Pflege den Stahl regelmässig, insbesondere wenn er verschmutzt, matt und ausgetrocknet wirkt. Dafür mit einem Schleifpad (Empfehlung: von 3M Nr. 7447) oder einem kratzenden Schwamm mit Kreisbewegungen von innen nach aussen wirken. Bei starker Verschmutzung einen Metallspachtel (z.B. Teigschneider) benutzen.

Nach dem Reinigen mit Haushaltspapier abwischen. Anschliessend eine kleinen Tropfen Pflanzenöl (z.B. Rapsöl) auftragen und mit Küchenpapier gründlich verteilen und polieren.

Leichte Flecken oder Fingerabdrücke auf **der Glaskuppel** können mit einem Mikrofasertuch abgewischt werden. Für eine Komplettreinigung mit Wasser und Spülmittel reinigen.

Eingebrannte Flecken können auf natürliche Weise mit Natron entfernt werden. Mische dazu Natron (oder z.B. Backpulver) mit etwas Wasser und trage die entstandene Paste auf die Flecken auf. Nach einer Einwirkzeit von einigen Stunden mit einem scheuernden (nicht kratzenden!) Schwamm und kaltem Wasser abwaschen. Bei sehr hartnäckigem Schmutz kann auch ein Ofenreiniger verwendet werden.



## Tipps & Tricks

- Brotgrösse bzw. Mehlannteil: Je nach Brotform und Wasseranteil empfehlen wir eine Mehlmenge von zwischen 300 und 600 Gramm pro Laib. Wir empfehlen zum Start einen Mehlannteil von ungefähr 400 Gramm.
- Jeder Backofen ist anders und hat entsprechend auch einen Einfluss auf das Backergebnis. Experimentiere mit den Einstellungen deines Backofens, um das optimale Resultat für dich zu erzielen. Benutze nach Möglichkeit ein Thermometer um die genauen Temperaturen zu bestimmen.
- Der BROVN kann auch mit einem Grill verwendet werden. Wir raten vorher zu testen, ob der BROVN zu den Massen deines Grills passt.
- Die Glaskuppel lässt sich im Küchen-Alltag auch als Schüssel verwenden. Du solltest darin allerdings nicht mit Metallbesteck oder scharfen Gegenständen hantieren. Dies könnte die Oberfläche beschädigen und damit die Hitzebeständigkeit beeinträchtigen.
- Wir empfehlen dir, die Verpackung aufzubewahren, falls du den BROVN gelegentlich sicher transportieren willst.

### FAQ auf Webseite

Beachte bitte auch die FAQ-Sektion auf der Webseite [www.brovn.com](http://www.brovn.com) für weitere Informationen.

Dear Home Baker

Thank you for choosing the BROVN. I am convinced that you will experience many delightful bread moments with it. Enjoy the resulting bread works and share the pleasure with family and friends.

In this sense: Connect [people] with your bread.

Happy Bake

Florian

Designer & Developer, Switzerland



Share your bread moments:

[#brovn4bread](#)

## Safety Instructions



Read the following safety instructions carefully and completely before the first use. Keep these instructions in a safe place.

- The steel ALWAYS remains on the oven rack during the entire baking process (from preheating to complete cooling). Only the glass dome is moved. The steel is loaded directly in the oven with a pizza peel. Never move the steel plate when hot! Burn hazard.
- Before using the BROVN for the first time in a new target device (e.g. baking oven or grill), test in COLD condition whether the target device is suitable for the BROVN and whether the operations can be carried out safely.
- It must be ensured that the oven rack with the steel plate on it can be pulled out and pushed back in safely. The oven rack must be appropriately secured in the groove or in the pull-out mechanism provided.
- Wear heat-resistant, anti-slip gloves for all operations with the BROVN. They must be dry and dust-free.

## Safety Instructions

- For safe manoeuvring of the glass dome, reach under the edge of the dome with your gloves immediately after lifting.
- Place the glass dome for cooling in a safe, dry and for other people unreachable place.
- The BROVN is not suitable for children and should be kept away from them.
- Let the steel plate cool down for at least two hours after baking with the oven door slightly open.
- Never use the steel plate in a microwave.
- Do not expose the glass dome to extreme temperature shocks. Do not cool with water. Burn hazard.
- If the glass is filled with liquid, always hold it with both hands from below.

To use the BROVN safely, we also recommend you to watch the video tutorials and get more information on our website:

[www.brovn.com/manual](http://www.brovn.com/manual)

MyCheese AG accepts no responsibility, legal or otherwise, for accompanying or consequential damage or injury to property, assets or persons resulting from the use of the BROVN in violation of the instructions in these safety instructions.

## Before First Use

Wipe the steel dry and apply a small drop of vegetable oil (e.g. canola oil). Then polish thoroughly with a kitchen paper so that only a very thin layer of oil remains on the steel.

Rinse the glass dome under running water and then dry it.

Before your first bake, watch the tutorial video on the following website to get a good understanding of the baking process with the BROVN:

[www.brovn.com/manual](http://www.brovn.com/manual)

### Note

We recommend that the steel be cleaned and freshly oiled after a few baking cycles. For better protection and a great look.

A close-up photograph of the edge of a metal lid or dome. The word "BROVN" is embossed or engraved into the metal in a clean, sans-serif font. The metal has a brushed or matte finish. The background is a rustic, dark wood surface with visible grain and a knot hole.

## Bake Bread with the BROVN

1. Slide the oven rack into the second lowest rail. Place the steel in the middle of it and put the glass dome on top. Preheat baking oven to 250 °C bottom/top heat for approx. 45 minutes.
2. Pull out the oven rack with the BROVN slightly, lift off the dome with oven gloves and place it in a safe place.
3. Place your loaf inside the circle with the help of a well-floured bread peel. Place the glass dome in the groove.
4. Insert the grid, close the oven door and bake the bread under the glass dome for about 15 minutes.
5. Then remove the glass dome with oven gloves and let it cool down in a safe place.
6. Reduce the temperature to 225 °C and bake the bread until the desired browning (approx. 20-35 minutes).

### Tip

Play with temperatures and baking times to get the desired baking result. If you prefer a thinner crust, extend the time under the glass dome.



BROVN

## Bake Pizza with the BROVN

1. Slide the oven rack into the second highest rail and place the steel on it with the back (without groove) facing upwards.
2. Preheat your oven at maximum temperature on top heat/grill for at least one hour.
3. Eventually switch to top heat/grill
4. Place the pizza with a pizza peel on the steel.
5. After about four to eight minutes, remove the finished pizza from the steel.
6. Repeat this process for other pizzas. Take several minute breaks in between to allow the steel to recharge.
7. Finally, let the steel cool down for at least two hours with the oven door slightly open.





## Cleaning & Care

### The Steel

If possible always keep the steel dry (it may rust). Clean the steel regularly, especially if it looks dirty and dry. Use an abrasive fleece (e.g. 3M, no. 7447) or a scratching sponge and go in circles from the centre outwards. Use a metal spatula (e.g. bench knife) for heavy soiling.

Wipe with kitchen paper after cleaning. Then apply a small drop of vegetable oil (e.g. canola oil) and polish thoroughly so that only a very thin layer of oil remains on the steel.

### The Glass Dome

For light stains or fingerprints use a microfibre cloth. You can also use water and dish soap. Although the dome is dishwasher safe we recommend to clean it by hand.

Burnt-in stains can be removed naturally with baking soda. Mix baking soda with a little water and apply the resulting paste to the stains. After a few hours, wash with an abrasive (not scratching!) sponge and cold water. If this method doesn't help, a chemical oven cleaner can be used.



## Tips & Tricks

- Bread size/flour portion:  
Depending on the shape and hydration of the bread, we recommend a flour quantity of between 300 and 600 grams per loaf. We recommend to start with a flour portion of 400 grams.
- Every baking oven is different. Experiment with the settings of your baking oven to get the best result for you. If possible, use a thermometer to determine the exact temperatures in your oven.
- The BROVN can also be used with a grill. We advise you to test in advance if the BROVN fits to the dimensions of your barbecue.
- The glass dome can be used as an excellent bowl in everyday kitchen life. However, you should not work with metal cutlery or sharp objects. This could slightly damage the surface and thus reduce its heat resistance.
- We recommend that you keep the packaging in case you want to transport the BROVN later.

### FAQ on website

Please also see the FAQ section on our website [www.brovn.com](http://www.brovn.com) for more information.

## Technische Daten / Technical Data

### Stahl / Steel

Material	Spez. leg. Karbonstahl / Spec. Alloyed Carbon Steel
Gewicht / Weight	3.9kg
Durchmesser / Diameter	32.8cm
Dicke / Thickness	6mm

### Glaskuppel / Glass Dome

Material	HQ Borosilikatglas / HG Borosilicate Glass
Gewicht / Weight	ca. / approx. 700g
Durchmesser / Diameter	26cm
Höhe / Height	14cm
Hitzebeständigkeit / Heat Resist.	>300 °C



BROVN



Web

[www.brovn.com](http://www.brovn.com)

E-Mail

[hello@brovn.com](mailto:hello@brovn.com)



[@brovn4bread](https://www.instagram.com/brovn4bread)



[brovn4bread](https://www.facebook.com/brovn4bread)