



Bread Steel

The Key to Baking Excellence

EN



Acier à pain

La clé de l'excellence en boulangerie

FR



Acero para pan

La clave para la excelencia en la panificación

EP

All oven steels are not created equal. There are a lot of choices for pizza steels, stones, or cookie sheets.

Our Bread Steel is the perfect balance of thickness and weight for great bread. It comes heat-treated for rust protection, seasoned, and ready-to-use. Light enough to handle easily, it also heats quickly. Place it in the oven when pre-heating. When the oven is ready - so is the bread steel. Paired with our Baking Shell, it is the perfect combination for stress-free bread baking.

For pizza, our steel is designed for the ultimate crispy crust. With the seasoned surface, cleanup is easy and cheese slides right off.



- Heat-treated for rust protection.
- Rinse with hot water and dry before first use.
- Place in the oven when pre-heating. When the oven is ready, so is the Bread Steel.
- If placing the steel directly in a hot oven, allow 10 minutes for the Bread Steel to pre-heat.
- Turn your bread dough onto a flat surface, such as a non-rimmed baking sheet. Placing parchment paper under the dough makes transfer into the oven easier. Alternatively, you can use a floured peel.
- Slide the dough onto the Bread Steel in the pre-heated oven.
- TIP: If your loaves are too dark on the bottom, place a sheet of aluminum foil under the Bread Steel on the oven shelf. This will lower the temperature of the steel surface and help keep the bottom of the bread loaf from burning.
- If the Bread Steel requires re-seasoning, follow the same procedure as for a cast iron or carbon steel pan. Coat the steel sparingly with a high-smoke point oil (flax oil recommended) and heat to 500°F / 260°C in the oven for one hour. Turn off the oven and let the steel cool slowly without opening the door.
- If cleaning is required, use mild soap and a soft sponge. Do not use abrasive cleaners, scrubbers, or dishwashers.

- Traité thermiquement pour la protection contre la rouille.
- Rincez à l'eau chaude et séchez avant la première utilisation.
- Mettez au four lors du préchauffage. Lorsque le four est prêt, l'acier à pain l'est aussi.
- Si vous placez l'acier directement dans un four chaud, attendez 10 minutes pour que l'acier à pain préchauffe.
- Retournez votre pâte à pain sur une surface plane, comme une plaque de cuisson sans rebords. Placer du papier parchemin sous la pâte facilite le transfert au four. Alternativement, vous pouvez utiliser une pelle enfarinée.
- Glissez la pâte sur l'acier à pain dans le four préchauffé.
- CONSEIL : Si le fond de vos pains est trop foncé, placez une feuille de papier d'aluminium sous l'acier à pain sur la grille du four. Cela abaissera la température de la surface en acier et aidera à empêcher le fond du pain de brûler.
- Si l'acier à pain doit être réassaisonné, suivez la même procédure que pour une poêle en fonte ou en acier au carbone. Enduisez l'acier avec parcimonie avec une huile à point de fumée élevé (huile de lin recommandée) et chauffez à 500°F / 260°C au four pendant une heure. Éteignez le four et laissez l'acier refroidir lentement sans ouvrir la porte.
- Si un nettoyage est nécessaire, utilisez un savon doux et une éponge douce. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, d'épurateurs ou de lave-vaisselle.

- Tratado térmicamente para protección contra la oxidación.
- Enjuague con agua caliente y seque antes del primer uso.
- Coloque en el horno durante el precalentamiento. Cuando el horno esté listo, también lo estará el acero para pan.
- Si coloca el acero directamente en un horno caliente, espere 10 minutos para que el acero para pan se precaliente.
- Coloque la masa de pan sobre una superficie plana, como una bandeja para hornear sin borde. Colocar papel pergamino debajo de la masa facilita la transferencia al horno. Alternativamente, puede usar una pala enharinada.
- Deslice la masa sobre el acero para pan en el horno precalentado.
- CONSEJO: Si sus panes están demasiado oscuros en la parte inferior, coloque una hoja de papel de aluminio debajo del acero para pan en la parrilla del horno. Esto reducirá la temperatura de la superficie de acero y ayudará a evitar que se queme la parte inferior de la barra de pan.
- Si es necesario volver a curar el acero para pan, siga el mismo procedimiento que para una olla de hierro fundido o acero al carbono. Cubra el acero con moderación con un aceite de alto punto de humo (aceite de lino recomendado) y caliéntelo a 500°F / 260°C en el horno durante una hora. Apague el horno y deje que el acero se enfríe lentamente sin abrir la puerta.
- Si es necesaria la limpieza, utilice un jabón suave y una esponja suave. No utilice limpiadores abrasivos, estropajos ni lavavajillas.

Merci pour votre achat.

Nous sommes une entreprise familiale située dans l'ouest du Massachusetts et nous savons qu'une alimentation saine favorise une vie saine. Nos produits et recettes visent à transformer des processus souvent difficiles en plaisirs simples. Nous nous efforçons de créer des produits qui offrent à la fois une conception innovante, de la simplicité et un prix abordable.



Retrouvez-nous sur
Instagram
@brodandtaylor
et taguez-nous dans
vos publications.

Ou notre
Facebook,
Brod & Taylor

Si vous avez un
moment, nous
apprécierions un
commentaire.



Notre équipe de
support experte
est prête à vous
aider. Visitez notre
page de Support sur
brodandtaylor.com

THANK YOU

for your purchase.

We're a family-owned business in Western Massachusetts, and we know that wholesome food fuels a healthy life. Our products and recipes aim to transform often challenging processes into simple pleasures. We strive to create products that blend innovative design with simplicity and affordability.



Gracias por su compra.

Somos una empresa familiar en el oeste de Massachusetts y sabemos que los alimentos saludables promueven una vida saludable. Nuestros productos y recetas tienen como objetivo transformar procesos a menudo desafiantes en placeres simples. Nos esforzamos por crear productos que combinen un diseño innovador con simplicidad y asequibilidad.



Encuéntrenos en
Instagram
@brodandtaylor
y etiquétenos en
vos publicaciones.

O nuestro
Facebook,
Brod & Taylor

Si tiene un
momento,
apreciaríamos
una reseña.



Nuestro equipo de
soporte experto
está listo para
ayudarlo.
Visite nuestra
página de soporte
en
brodandtaylor.com



Find us on Instagram
@brodandtaylor
and tag us in your posts.

Or our Facebook,
Brod & Taylor

If you have a moment,
we'd really appreciate
a review.



Our expert support
team is ready to help.

Visit our Support page
at **brodandtaylor.com**

 **Brod & Taylor**

(800) 768-7064

 **Brød&Taylor®**

Bread Steel

Acier à pain

Acero para pan