

CS Návod k údržbě a použití KÁMEN NA PEČENÍ PIZZY

Je vhodný k použití ve všech běžných troubách a grilech na dřevěné uhlí nebo plyn. Tepelně odolný do cca 500 °C. Na pečení pizzy o průměru do 33 cm.

Návod k použití

- Předehřejte kámen v troubě 20 až 30 minut na teplotu cca 230 až 250 °C, aby se těsto nepřipeklo a pizza měla křupavý spodek (teplo zespodu i seshora). Laskavě nezapomeňte, že je třeba z toho důvodu odpovídajícím způsobem zkrátit dobu pečení.
- Při pečení pizzy na grilu na dřevěné uhlí nebo plyn předehřívejte kámen cca 15 min pod zavřeným poklopem.
- Důležité upozornění: Pečení pizzy na grilu vyžaduje, aby byl gril vybaven poklopem.

Pokyny pro údržbu

- Připečené zbytky těsta lze odstranit škrabkou. Poté kámen otřete navlhčenou utěrkou. Neměli byste k tomu používat mycí prostředky ani jiné chemické přípravky. Kámen na pečení pizzy se při každém ohřevu sterilizuje.

Bezpečnostní pokyny



- Kámen na pečení pizzy vždy nechejte zcela vychladnout - pozor: nebezpečí popálení!
Horký kámen neukládejte, popř. ho položte na odkládací rošt.
- Kámen nevystavujte tepelnému šoku - mohl by prasknout!