



Stand: 11.2017



for kitchen & home

DE - Pflege- & Gebrauchshinweise Pizzastein

Geeignet für alle handelsüblichen Backöfen, Holzkohle- und Gasgrills.
Hitzebeständig bis ca. 500°C. Für Pizzen mit einem Durchmesser bis 33 cm.

Gebrauchshinweise

- Damit der Teig nicht anbäckt und die Pizza einen knusprigen Boden bekommt, den Backofen mit Pizzastein für 20-30 Minuten auf ca. 230-250 °C (Ober-/Unterhitze) erhitzen. Bitte beachten Sie, dass sich die Backzeit der Pizza dementsprechend verkürzt.
- Beim Pizzabacken auf Holzkohle- oder Gasgrills den Pizzastein bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten erhitzen.
- Wichtiger Hinweis: Für das Pizzabacken auf einem Grill muss dieser mit einem Deckel ausgestattet sein.

Pflegehinweise

- Angebackene Essensreste lassen sich mit einem Schaber entfernen. Anschließend mit einem leicht feuchten Tuch abwischen. Spülmitteln oder anderen Chemikalien sollten nicht verwendet werden.
- Der Pizzastein wird bei jedem Aufheizvorgang keimfrei.

Sicherheitshinweise

- Den Pizzastein immer komplett Abkühlen lassen - Achtung Verbrennungsgefahr!
Keinen heißen Pizzastein verstauen oder ohne Auflagerost abstellen.
- Den Pizzastein keinem Kälteschock aussetzen, der Stein könnte zerbrechen!

GB - Care & instructions for use Pizza stone

Suitable for all commercially available ovens, charcoal and gas grills.
Heat-resistant up to approx. 500 °C. For pizzas with a diameter up to 33 cm.

Instructions for use

- Heat the oven with pizza stone for 20-30 minutes at approx. 230-250 °C (top to bottom heat) so that the pizza dough does not bake on and the pizza gets a crispy base. Note that the baking time of the pizza reduces accordingly.
- For pizza baking on charcoal or gas grills, heat the pizza stone with closed cover for approx. 15 minutes.
- Important note: For pizza baking on a grill, this must be equipped with a cover.

Care instructions

- Baked-on food residues can be removed with a scraper. Then wipe with a slightly damp cloth. Detergents or other chemicals should not be used. The pizza stone becomes germ-free during each heating process.

Safety instructions

- Always let the pizza stone cool down completely - Attention: risk of burns!
Do not stow hot pizza stones or set down without support grid.
- Do not expose the pizza stone to cold shock; the stone could shatter!

NL - Onderhouds- en gebruiksaanwijzing Pizzasteen

Geschikt voor alle veel voorkomende ovens en houtskool- en gasgrills.
Hittebestendig tot ong. 500 °C. Voor pizza's met een doorsnede tot 33 cm.

Gebbruiksaanwijzing

- Om aanbakken van het deeg te voorkomen en om de pizza een knapperige bodem te geven, verwarmt u de oven met pizzasteen gedurende 20 - 30 minuten voor op ong. 230 - 250 °C (boven-/onderwarmte). Let erop dat de baktijd van de pizza daardoor korter wordt.
- Wanneer u de pizza op een houtskool- of gasgrill bakt, verwarmt u de pizzasteen met gesloten deksel ong. 15 minuten voor.
- Belangrijke opmerking: Voor het bakken van pizza's op een grill moet deze uitgerust zijn met een deksel.

Verzorgingsinstructies

- Aangebakken etensresten kunnen met een schraper worden verwijderd. Vervolgens veegt u hem met een licht vochtige doek af. Gebruik geen spoelmiddel of andere chemicaliën. De pizzasteen wordt bij elke keer opwarmen gesteriliseerd.

Veiligheidsvoorschriften

- Laat de pizzasteen altijd volledig afkoelen - pas op dat u zich niet brandt!
Berg een warme pizzasteen niet op en leg hem niet zonder onderzetter neer.
- Laat de pizzasteen niet plotseling afkoelen, anders kan hij breken.

FR - Consignes d'entretien et d'utilisation Pierre à pizza

Convient à tous les fours, barbecues au charbon de bois et barbecues au gaz classiques.
Résiste à une chaleur d'environ 500°C. Pour les pizzas d'un diamètre de max. 33 cm.

Consignes d'utilisation

- Afin que la pâte n'adhère pas et que la pizza obtienne une croûte croustillante, préchauffez le four avec la pierre à pizza pendant 20-30 minutes à environ 230-250 °C (chaleur du haut et chaleur du bas). Veuillez noter que le temps de cuisson de la pizza est réduit en conséquence.
- Pour ceux qui cuisent leur pizza sur un barbecue au charbon de bois ou au gaz, préchauffez la pierre à pizza pendant environ 15 minutes, couvercle fermé.
- Remarque importante : Afin de pouvoir cuire votre pizza sur un barbecue, celui-ci doit être équipé d'un couvercle.

Consignes d'entretien

- Les résidus alimentaires collés peuvent être éliminés avec un grattoir. Ensuite, essayez avec un tissu légèrement humidifié. N'utilisez ni liquide vaisselle, ni aucun autre produit chimique. La pierre à pizza est stérilisée à chaque réchauffement.

Consignes de sécurité

- Laissez toujours la pierre à pizza refroidir complètement - Attention aux risques de brûlure !
Ne rangez jamais la pierre à pizza chaude ou ne la posez jamais sans grille de support.
- Ne soumettez pas la pierre à pizza à un choc thermique, la pierre pourrait se briser !

IT - Istruzioni per la manutenzione e l'uso Pietra refrattaria per pizza

Indicata per tutti i forni comunemente disponibili in commercio, per barbecue a carbone di legna e a gas
Resistente al calore fino a circa 500°C. Per pizze fino ad un diametro di 33 cm.

Istruzioni per l'uso

- Per impedire che l'impasto si attacchi alla pietra durante la cottura e per ottenere una pizza dal fondo bello croccante, riscaldare il forno con la pietra refrattaria per 20-30 minuti a circa 230-250 °C (resistenza superiore e inferiore). Si tenga presente che il tempo di cottura della pizza così facendo si accorcia.
- Incaso di cottura della pizza su barbecue a carbone di legna o a gas, riscaldare la pietra refrattaria con il coperchio chiuso per circa 15 minuti.
- Avvertenza importante: per la cottura su barbecue occorre utilizzarne uno dotato di coperchio.

Indicazioni per la cura del prodotto

- I residui di cibo rimasti attaccati alla pietra si possono rimuovere con un raschietto. Quindi pulire la superficie con un panno leggermente inumidito. Non utilizzare detersivi o altri prodotti chimici. La pietra refrattaria si sterilizza da sola ogni volta che viene riscaldata.

Avvertenze di sicurezza

- Lasciare sempre raffreddare completamente la pietra refrattaria - Attenzione pericolo di ustioni!
Non riporre la pietra refrattaria quando questa è ancora calda o senza la griglia di appoggio.
- Non esporre la pietra refrattaria a shock termici poiché potrebbe rompersi!

ES - Instrucciones de uso y mantenimiento Piedra para hornear pizzas

Apta para todos los hornos convencionales, parrillas de carbón y de gas
Resistencia al calor hasta 500 °C. Para pizzas hasta un diámetro de 33 cm.

Indicaciones de uso

- Para que la masa no se pegue y la pizza quede crujiente, calentar el horno con la piedra para hornear durante 20-30 minutos a 230-250 °C (calor arriba y abajo). Tenga en cuenta, por favor, que el tiempo de horneado de la pizza se acorta en consecuencia.
- Para hornear pizzas en parrillas de carbón o de gas, calentar la piedra con la tapa cerrada durante unos 15 minutos.
- Información importante: Para hornear la pizza en una parrilla, es necesario que la parrilla disponga de tapa.

Instrucciones de mantenimiento

- Eliminar los restos de comida con un rascador. Seguidamente, limpiar con un paño ligeramente humedecido. No se debería utilizar detergentes ni otros productos químicos. Cada vez que se hornea con la piedra se eliminan todos los gérmenes.

Indicaciones de seguridad

- Dejar enfriar la piedra siempre completamente - ¡Atención - peligro de quemaduras!
No guardar nunca la piedra para hornear pizzas aún caliente, ni depositarla sobre ninguna base sin rejilla de protección.
- ¡No exponer la piedra de hornear a un golpe de frío, podría partirse!

PT - Cuidado e instruções de uso Pedra para pizza

Adequada para todos os fornos comercializáveis, grelhador de carvão vegetal e de gás.
Resistente ao calor até aprox. 500°C. Para pizzas com um diâmetro de até 33 cm.

Instruções de uso

- Para que a massa não fique grudada e tenha um fundo crocante, aquecer o forno com a pedra para pizza até aprox. 230-250 °C durante 20-30 minutos (calor superior- inferior). Por favor, tenha em atenção que o tempo de forno da pizza será respectivamente mais curto.
- Ao fazer a pizza no grelhador de carvão vegetal ou de gás, aquecer a pedra para pizza com a tampa fechada por aprox. 15 minutos.
- Nota importante: Para fazer pizza em um grelhador, ele deve estar provido de uma tampa.

Instruções para o cuidado

- Os restos grudados podem ser retirados com um raspador. Depois limpar com um pano ligeiramente húmido. Não devem ser usados detergentes nem outros produtos químicos. Com cada processo de aquecimento a pedra para pizza ficará livre de germes.

Indicações de segurança

- Sempre deixar esfriar completamente a pedra para pizza. Cuidado perigo de queimaduras!
Não guardar nem apoiar a pedra para pizza quente ou sem uma grelha por baixo.
- Não expor a pedra para pizza à choque frio, a pedra pode se quebrar!

PL - Wskazówki do pielęgnacji i użytkowania Kamień do pizzy

Nadaje się do wszelkich dostępnych w handlu piekarników, grillów węglowych i gazowych.
Odporny do temperatury ok. 500°C. Do przygotowywania pizzy o średnicy do 33 cm.

Wskazówki do użytkowania

- Aby ciasto nie przywierało i pizza miała chrupiący spód, należy rozgrzewać piekarnik z kamieniem do pizzy przez 20-30 minut do temp. 230-250 °C (górną/dolną grzałką). Zwrócić przy tym uwagę na to, że czas pieczenia odpowiednio skróci się.
- Podczas wypiekania pizzy na grillu węglowym lub gazowym rozgrzać kamień do pizzy z zamkniętą pokrywą przez ok. 15 minut.
- Ważna wskazówka: grill używany do pieczenia pizzy musi posiadać pokrywę.

Wskazówki do pielęgnacji

- Przypieczone pozostałości potrawy można usunąć skrobakiem. Następnie zetrzeć lekko nawilżoną ściereczką. Nie można używać płynów do mycia naczyń lub innych środków chemicznych. Kamień do pizzy jest wyjalniany podczas każdego procesu nagrzewania.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Zawsze całkowicie schłodzić kamień do pizzy – uwaga: niebezpieczeństwo poparzenia!
Nie przykrywać gorącego kamienia do pizzy lub ostatecznie bez podkładki ruszowej.
- Nie narażać kamienia do pizzy na szybkie chłodzenie, ponieważ może to prowadzić do pęknięcia kamienia!

CZ - Pokyny k ošetřování a používání Kámen na pizzu

Vhodný pro všechny běžné trouby, grily na dřevěné uhlí a plynové grily
Odolný proti teplu do asi 500 °C. Pro pizzy o průměru do 33 cm.

Pokyny k používání

- Aby se těsto nepřipeklo a zůstalo křupavé, předehřívajte troubu s kamenem na pizzu po dobu 20–30 minut, dokud nebude dosaženo teploty mezi 230–250 °C (horní/spodní ohřev). Respektujte, že se podle toho příslušné zkrátí doba pečení pizzy.
- Při pečení pizzy na grilu na dřevěné uhlí nebo plynovém grilu zahřívajte kámen na pizzu u uzavřených dvířek po dobu asi 15 minut.
- Důležité pokyny: Pro pečení pizzy na grilu musí být gril vybaven dvířky.

Pokyny k ošetřování

- Připečené zbytky jídla lze odstranit skrabkou. Poté kámen otřete navlhčenou utěrkou. Pokud možno nepoužívejte mycí prostředky nebo jiné chemikálie. Kámen na pizzu bude po každém ohřevu bez choroboplodných zárodků.

Bezpečnostní pokyny

- Vždy nechejte ochladit celý kámen na pizzu – pozor nebezpečí popálení!
Horký kámen na pizzu neukládejte nebo jej nepokládejte bez odkládacího roštu.
- Kámen na pizzu nevystavujte šoku z chladu, kámen by mohl prasknout!

RO - Indicații privind întreținerea și utilizarea Piatră pentru copt pizza

Adecvată pentru toate tipurile de cuptoare, grătare pe cărbuni de lemn și gaz
Pentru pizze cu un diametru de până la 33 cm.

Instrucțiuni de utilizare

- Pentru ca aluatul să nu fie crud și pizza să aibă o bază crocantă, cuptorul cu piatra pentru copt pizza se vor preîncălzi la ca. 230-250 °C (căldura superioară-inferioară). Țineți cont de faptul că timpul de coacere pentru pizza se va reduce în mod corespunzător.
- Dacă pizza se va coace pe grătar cu cărbuni de lemn sau pe gaz, piatra pentru copt pizza se va încălzi sub capac, pentru cca. 15 minute.
- Important: Pentru a coace pizza pe grătar, acesta trebuie să fie dotat cu un capac.

Indicații privind întreținerea

- Resturile de mâncare rămase în urma coacerii vor fi îndepărtate cu un răzuitor. După aceea se va spăla cu o cârpă umedă. Este interzisă utilizarea agenților de curățare sau a altor substanțe chimice. Piatra pentru copt pizza va fi sterilizată înaintea fiecărei operațiuni de încălzire.

Indicații privind siguranța

- Piatra pentru copt pizza va fi lăsată să se răcească complet - Atenție Pericol de ardere!
Nu depozitați piatra pentru copt pizza cât încă este fierbinte sau nu o așezați fără a folosi un suport special.
- Pizza pentru copt pizza nu va fi supusă unei refrigerări, altfel piatra s-ar putea crăpa!

UA - Інструкція з експлуатації і догляду Камінь для піци

Підходить для усіх стандартних духовок, газових і вугільних грилів
Стійкий до температури до 500 °C. Для випікання піци діаметром до 33 см.

Інструкція з експлуатації

- Щоб тісто не пригоріло, а піца вийшла із хрусткою скоринкою, слід спочатку нагріти камінь у духовці впродовж 20–30 хвилин при температурі 230–250 °C (верхній і нижній нагрів). Час випічки піци при цьому скорочується відповідно.
- При випіканні піци на газовому або вугільному грилі камінь необхідно прогріти під закритою кришкою впродовж 15 хвилин.
- Важлива вказівка: випікати піцу можна тільки на грилі, який має кришку.

Інструкція з догляду

- Залишки продуктів, що пригоріли, видалити лопаткою. Потім протерти камінь злегка вологою серветкою. Не слід використовувати миючі засоби й інші хімікати. Знезараження відбувається під час кожного нагрівання каменю для піци.

Правила техніки безпеки

- Камінь для піци має повністю охолонути — існує небезпека опіків!
- Гарячий камінь не слід прибирати або ставити на кухонну поверхню без підставки.
- Берегти камінь для піци від різкого перепаду температур — камінь може тріснути!

BG - Інструкциии за поддръжка & употреба Камък за пица

Подходящ за всички обичайни фурни на печки, грилове на дървени въглища и газ.

Устойчив на горещина до около 500°C. За пици с диаметър до 33 cm.

Инструкции за употреба

- За да не загори тестото и пицата да стане хрупкава отдолу, загрейте фурната с камъка за пица за 20-30 минути на около 230-250 C° (отдолу и отгоре). Имайте предвид, че в съответствие с това се скъсява времето за печене на пицата.
- При печене на пица на грил на дървени въглища или газ загрейте камъка за пица около 15 минути при затворен капак.
- Важно указание: За печенето на пица на грил грилът трябва да е оборудван с капак.

Инструкции за поддръжка

- Загорелите остатъци от храна могат да се отстранят със стъргалка. След това изберъшете с леко влажна кърпа. Не трябва да се използва препарат за миене на съдове или други химикали. Всяко нагриване почиства камъка за пица от микроби.

Инструкции за безопасност

- Винаги оставайте камъкът за пица да се охлади напълно – Внимание опасност от изгаряне!
- Камъкът за пица да не се прибира горещ или да се оставя горещ без подложка.
- Камъкът за пица да не се излага на шокот студ, камъкът може да се строши!

SK - Pokyny pre ošetrovanie a používanie Pizza kameň

Vhodný pre všetky bežné pece, grily na drevené uhlie a plynové grily

Odolný proti teplu do cca 500 °C. Pre pizze s priemerom do 33 cm.

Pokyny pre používanie

- Aby sa cesto nepripieklo a aby pizza získala chrumkavý spodok, zohrejte pec s pizza kameňom na 20 – 30 minút na cca 230 – 250 C° (horné-dolné teplo). Zohľadnite, prosím, že sa čas pečenia pizze primerane skráti.
- Pri pečení pizze na grile na drevené uhlie a na plynovom grile zohrievajte pizza kameň pri uzatvorenom kryte cca 15 minút.
- Dôležité upozornenie: Na pečenie pizze na grile musí byť tento vybavený krytom.

Pokyny pre ošetrovanie

- Pripečené zvyšky jedla sa dajú odstrániť pomocou škrabky. Následne utrite mierne navlhčenou handrou.
- Prostriedky na umývanie riadu a iné chemikálie sa nemajú používať. Pizza kameň bude pri každom zohrievaní bez zárodkov.

Bezpečnostné pokyny

- Pizza kameň nechajte vždy úplne vychladnúť – Pozor, nebezpečenstvo popálenia!
- Pizza kameň neskladujte horúci ani ho neodkladajte bez úložného roštu.
- Pizza kameň nevystavujte šoku chladom, kameň by sa mohol zlomiť!

HR - Upute za održavanje i uporabu Kamen za pečenje pizze

Prikladno za sve standardne pećnice te roštilje na ugljen i plin

Otpornost na toplinu do otprilike 500 °C. Za pizze promjera do 33 cm.

Upute za uporabu

- Kako se tijesto ne bi zapeklo, a pizza mogla dobiti hrskavo dno, pećnicu s kamenom za pečenje pizze zagrijte za 20-30 minuta na otprilike 230-250 C° (grijanje od gore/od dolje). Molimo vas da u skladu s time skratite vrijeme pečenja pizze.
- Prilikom pečenja pizze na roštilju na ugljen ili plin kamen za pečenje pizze zagrijte otprilike 15 minuta sa zatvorenim poklopcem.
- Važna napomena: Prilikom pečenja pizze na roštilju isti mora biti opremljen s poklopcem.

Upute za održavanje

- Zapečeni ostaci jela mogu se ukloniti sa strugalom. Naknadno obrišite vlažnom krpom. Upotreba sredstva za čišćenje ili drugih kemikalija nije dozvoljena. Kamen za pečenje pizze potrebno je prije svakog zagrijavanja sterilizirati.

Sigurnosne upute

- Kamen za pečenje pizze uvijek ostavite da se ohladi u potpunosti – Oprez: Opasnost od opekлина!
- Ne rukujte vrućim kamenom za pečenje pizze te ga ne ostavljajte bez rešetke.
- Kamen za pečenje pizze ne podvržite šoku od hladnoće jer u suprotnom isti može puknuti!

LT - Priėžiūros ir naudojimo instrukcijos Picos kepimo akmuo

Tinka naudoti visose įprastose orkaitėse, medžio anglių ir dujiniuose keptuvuose

Atsparus karščiui iki 500°C. 33 cm skersmens picoms.

Naudojimo instrukcijos

- Kad tešla nepriėgtų ir kad picos padas taptų traškus, pakaitinkite orkaitę apie 20–30 minučių 230–250 C° kaitroje (kaitinimas iš viršaus ir apačios). Atsižvelkite į tai, kad picos kepimo laikas atitinkamai sutrumpėja.
- Kepdami picą medžio anglių arba dujiniame keptume picos kepimo akmenį uždengtu dangčiu kaitinkite apie 15 minučių.
- Svarbi pastaba: kad galima būtų kepti picą keptuve, jis turi būti su dangčiu.

Priėžiūros nurodymai

- Priekupsius maisto likučius pašalinkite grandikliu. Baigę nušluostykite kiek sudrėkinta šluoste. Nenaudokite ploviklių ar kitų cheminių medžiagų. Kiekvieną kartą kaitinant picos kepimo akmuo pasidaro mikrobiologiškai švarus.

Saugos nurodymai

- Picos kepimo akmenį visada palikite atvėsti iki galo. Dėmesio – nudegimų pavojus!
- Nekraukite karšto picos kepimo akmens į spintelę, kol karštas, naudokite grotelės.
- Neleiskite, kad picos kepimo akmenį paveiktų šalčio šokas, akmuo gali suskilti!

LV - Kopšanas un lietošanas norādes Picas akmens

Piemērots tirdzniecībā pieejamām cepeškrāsnīm, kokogļu un gāzes griliem

Karstumizturīgs līdz aptuveni 500 °C. Picām ar diametru līdz 33 cm.

Lietošanas norādes

- Lai mīkla nepieceptos pie akmens un picā iegūtu kraukšķīgu apakšu, uzkaršējiet cepeškrāsnī kopā ar tajā ievietotu picas akmeni 20-30 minūtes uz aptuveni 230-250 C° (augšējās un apakšējās karsēšanas režīmā). Lūdzu, ņemiet vērā, ka picas cepšanas laiks attiecīgi saīsinaš.
- Cepot picu kokogles vai gāzes grilos, picas akmeni zem aizvērtā vāka uzkaršējiet aptuveni 15 minūtes.
- Svarīga norāde: Lai varētu cept picu uz grila, tam ir jābūt aprīkotam ar vāku.

Kopšanas norādes

- Piecepušās ēdiena atliekas var notīrīt ar kasīkli. Pēc tam notīriet ar nedaudz mitru drānu. Neizmantojiet trauku mazgājamo līdzekli vai citas ķīmikālijas. Picas akmens katrā uzkaršēšanas reizē tiek vienlaikus sterilizēts.

Drošības norādes

- Ļaujiet picas akmenim vienmēr pilnībā atdzist - Uzmanību! Apdegumu risks!
- Ja picas akmens nav karsts, nolieciet to uzglabāšanai vai nolieciet maļā bez balsta restēm.
- Nepakļaujiet picas akmeni aukstuma šokam, jo akmens var saplaisāt!

RUS - Указания по эксплуатации и уходу Камень для пиццы

Подходит для всех стандартных духовок, газовых и угольных грилей

Устойчив к температуре до 500 °C. Для выпекания пиццы диаметром до 33 см.

Указания по эксплуатации

- Чтобы тесто не пригорело, а пицца получилась с хрустящей корочкой, следует предварительно нагреть камень в духовке в течение 20–30 минут при температуре 230–250 C° (верхний и нижний нагрев). Время выпекания пиццы при этом сократится соответственно.
- При выпекании пиццы на газовом или угольном гриле камень необходимо прогреть под закрытой крышкой в течение 15 минут.
- Важное указание: выпекать пиццу можно только на гриле, оснащённом крышкой.

Указания по уходу

- Пригоревшие остатки продуктов удалить лопаткой. Затем протереть камень слегка влажной салфеткой. Не следует использовать моющие средства и другие химикаты. Обеззараживание происходит во время каждого нагревания камня для пиццы.

Правила техники безопасности

- Камень для пиццы должен полностью остыть — высокая опасность ожогов!
- Горячий камень не следует убирать на хранение или ставить на кухонную поверхность без подставки.
- Бережь камень для пиццы от резкого перепада температур — камень может треснуть!



DE: Service und Hersteller: | GB: Service and manufacturer: | NL: Service en fabrikant: | FR: Service après-vente et fabricant:

IT: Assistenza e casa produttrice: | ES: Asistencia técnica y fabricante: | PT: Assistência técnica e fabricante: | PL: Serwis i producent:

CZ: Servis a výrobce: | RO: Întreținere și producător: | UA: Сервіс і виробник: | BG: Сервиз и производител: | SK: Servis a výrobca:

HR: Servis i proizvođač: | LT: Paslauga teikėjas ir gamintojas: | LV: Klientu apkalpošana un ražotājs: | RU: Обслуживание и производитель:

F. Anton Kesper GmbH • Im Gewerbepark 1 • D - 34508 Willingen • Germany • info@kesper.com • www.info@kesper.com

KESPER
for kitchen & home