

ES Instrucciones de conservación y de uso PIEDRA PARA PIZZA

Adecuada para todos los hornos, barbacoas de carbón y gas comerciales Resistente al calor hasta aprox. 500 °C. Para pizzas con un diámetro de hasta 33 cm.

Instrucciones de uso

- Para evitar que la masa se pegue y para que la pizza tenga una base crujiente, caliente el horno con la piedra para pizza durante 20-30 minutos a aprox. 230-250 °C (calor superior-inferior). Tenga en cuenta que el tiempo de cocción de la pizza se reducirá en consecuencia.
- Al hacer pizzas en barbacoas de carbón o gas, caliente la piedra para pizza durante unos 15 minutos con la tapa cerrada.
- Nota importante: Para hacer pizzas en una barbacoa, esta debe disponer de una tapa.

Indicaciones de conservación

- Los restos de comida adheridos se pueden eliminar con un raspador. A continuación, frote la piedra con un paño ligeramente húmedo. No se deben usar detergentes ni otros productos químicos. La piedra para pizza se esteriliza durante cada proceso de calentamiento.

Indicaciones de seguridad



- Deje siempre que la piedra para pizza se enfríe completamente - ¡peligro de quemaduras!
No guarde una piedra para pizza caliente ni la deposite sobre superficies sin una rejilla de apoyo.
- No exponga la piedra para pizza bruscamente al frío, ¡podría romperse!