

FRA Instructions d'entretien et consignes 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 33 cm max.

Consignes d'utilisation

- Afin que la pâte ne colle pas et qu'elle soit croustillante, enfourner la pierre à pizza pendant 20-30 minutes à env. 230-250°C (chaleur du dessus et du dessous). 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, préchauffer 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. Essuyez ensuite la pierre avec un tissu légèrement humidifié. Ne pas utiliser de liquide vaisselle ou d'autres produits chimiques. La pierre à pizza est stérilisée à chaque réchauffement.



Consignes de sécurité

- Toujours laisser la pierre à pizza refroidir complètement - Attention aux risques de brûlure !
Ne jamais ranger la pierre à pizza chaude ou ne jamais la poser sans grille de support.
- Ne pas soumettre la pierre à pizza à un choc thermique, la pierre pourrait se briser!