

## **ITA Indicazioni per il lavaggio e istruzioni per l'uso PIETRA REFRATTARIA PER PIZZA**

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

### **Istruzioni per l'uso**

- Per evitare che la pizza si attacchi e per ottenere un bordo croccante, riscaldare il forno con la pietra all'interno per 20-30 minuti a circa 230-250 C° (riscaldamento sopra e sotto). Tenere presente che il tempo di cottura della pizza così facendo si riduce.
- In caso di cottura della pizza su barbecue a carbone o gas, riscaldare la pietra con il coperchio chiuso per circa 15 minuti.
- Avvertenza importante: per la cottura della pizza al barbecue occorre che questo sia dotato di un coperchio.

### **Istruzioni per la cura del prodotto**

- I residui di cibo bruciati si possono rimuovere con un raschietto. Dopodiché pulire la pietra con un panno leggermente inumidito. Non utilizzare detersivi per stoviglie o altre sostanze chimiche. La pietra refrattaria per pizza si sterilizza ogni volta che viene riscaldata.

### **Avvertenze di sicurezza**



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