

## **PL Instrukcja pielęgnacji i użytkowania KAMIEŃ DO PIZZY**

Nadaje się do dostępnych w handlu piekarników, grilli węglowych i gazowych.  
Odporny na temperaturę do ok. 500°C. Do pizzy o średnicy do 33 cm.

### **Wskazówki do użytkowania**

- Aby ciasto nie przywierało do kamienia, a pizza miała chrupiący spód, należy podgrzewać kamień przez 20-30 minut do temperatury 230-250 C° (dolna i górna grzałka). Proszę przy tym zwrócić uwagę na to, że tym samym odpowiednio skraca się czas pieczenia pizzy.
- Podczas pieczenia na grillu węglowym lub gazowym podgrzewać kamień do pizzy z zamkniętą pokrywą przez ok. 15 minut.
- Ważna wskazówka: Grill do pieczenia pizzy musi być wyposażony w pokrywę.

### **Wskazówki do pielęgnacji**

- Przypieczone resztki ciasta można usunąć za pomocą skrobaczki. Następnie zetrzeć lekko wilgotną ściereczką. Nie należy używać płynów do mycia naczyń lub innych środków chemicznych. Kamień do pizzy staje się sterylny po każdym podgrzaniu.

### **Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa**

- Zawsze całkowicie schłodzić kamień do pizzy - uwaga - ryzyko oparzenia! Nie chować gorącego kamienia do pizzy lub odstawiać bez podkładki żaroodpornej.
- Nie wystawiać kamienia na znaczne różnice temperatur, bo może to spowodować jego pęknięcie!