

## **RO Instrucțiuni de întreținere & Indicații de utilizare PIATRĂ PENTRU PIZZA**

Adecvată pentru toate cuptoarele, grilurile cu mangal sau cu gaz obișnuite din comerț  
Rezistentă la căldură până la cca. 500°C. Pentru pizza cu un diametru de până la 33 de cm.

### **Indicații de utilizare**

- Pentru ca aluatul să nu se prindă și pizza să nu aibă blatul tare, încălziți cuptorul cu piatra pentru pizza timp de 20-30 de minute la cca. 230-250°C (căldură deasupra-deasubt). Vă rugăm să aveți în vedere, că timpul de coacere pentru pizza se reduce în mod corespunzător.
- La coacere de pizza pe griluri cu mangal sau cu gaz, încălziți placa pentru pizza cu capac închis cca. 15 minute.
- Indicație importantă: Pentru coacerea de pizza pe un gril, acesta trebuie să fie dotat cu un capac.

### **Indicații de întreținere**

- Resturile de mâncare prinse se pot îndepărta cu o racletă. Apoi ștergeți cu o cârpă ușor umedă. Detergenți sau alte substanțe chimice ar trebui să nu fie folosite. La fiecare proces de înfierbântare, piatra pentru pizza devine lipsită de germeni.

### **Indicații privind securitatea în utilizare**

- Lăsați piatra pentru pizza să se răcească întotdeauna complet - atenție, pericol de arsuri! Nu stivuiți și nu depozitați fără un grătar suport nici un fel de pietre fierbinți pentru pizza.
- Nu supuneți piatra pentru pizza niciunui șoc termic prin temperaturi scăzute, deoarece piatra pentru pizza s-ar putea sparge!