

UK Інструкція з догляду та правила експлуатації КАМІНЬ ДЛЯ ВИПІКАННЯ ПІЦИ

Підходить для всіх комерційних хлібопекарних печей, мангалу та газового грилю
Витримує температуру приблизно до 500 °С. Для піци діаметром до 33 см.

Правила експлуатації

- Щоб тісто не пригоріло, і дно піци було хрустким, хлібопекарну піч з каменем для випікання піци необхідно розігріти протягом 20-30 хвилин приблизно до 230-250 °С (верхній-нижній жар). Зверніть увагу, що час випікання піци відповідно скорочується.
- Щоб приготувати піцу на мангалі або газовому грилі, камінь для випікання піци необхідно нагріти під закритою кришкою протягом приблизно 15 хвилин.
- Важлива вказівка: Для приготування піци гриль повинен бути оснащений кришкою.

Рекомендація з догляду

- Пригорілі залишки їжі можна видалити скребком. Потім злегка протріть вологою ганчіркою. Не можна використовувати засоби для миття посуду або інші хімічні речовини. Камінь для випікання піци стерилізується щоразу при нагріванні.

Вказівки з техніки безпеки



- Завжди дайте каменю для випікання піци повністю охолонути — існує небезпека опіку!
Не прибирайте камінь для випікання піци у гарячому стані і не ставте його без підкладної решітки.
- Не піддавайте камінь для випікання піци швидкому охолодженню, адже камінь може тріснути!