

## **BGR Инструкция за експлоатация и съвети САЧ ЗА ПИЦА**

Подходящ за всички стандартни фурни, дървени въглища и газови барбекюта  
Топлоустойчив до около 500 ° C.  
За пици с диаметър до 33 cm.

### **Начин на употреба**

- така че тестото да не загори и пицата да стане хрупкава отдолу, загрейте фурната със сача за пица за около 20-30 минути до около 230-250 ° C (горно и долно нагряване). Моля, обърнете внимание, че времето за печене на пицата се съкращава съответно.
- За печене на пица на дървени въглища или газови скари, загрейте сача за пица със затворен капак за около 15 минути.
- Важна забележка: За печене на пица на скара грилът трябва да е оборудван с капак.

### **Грижа**

- Загорелите остатъци могат да бъдат отстранени с помощта на шпатула. След това избършете с леко влажна кърпа. Не трябва да се използват почистващи препарати или други химикали. Сачът за пица се обеззаразява всеки път, когато го загреете.



### **Указания по безопасността**

- Винаги оставяйте сачът за пица да изстине напълно - Внимание: опасност от изгаряния! Не прибирайте горещ сач за пица и не го поставяйте на рафта без подложка.
- Не излагайте сача за пица на студен шок, сачът може да се счупи!