

## **PT Instruções de manutenção e de utilização PEDRA PARA PIZZAS**

Adequada para quaisquer fornos, grelhadores a lenha e a gás convencionais  
Resistente ao calor até aprox. 500 °C. Para pizzas com um diâmetro até 33 cm.

### **Instruções de utilização**

- Para a massa não colar e a pizza ficar com uma base estaladiça, pré-aqueça o forno com a pedra para pizzas durante 20-30 minutos, a aprox. 230-250 C° (por cima e por baixo). Tenha em atenção que, desta forma, o tempo de cozedura da pizza diminui.
- No caso de grelhadores a lenha e a gás, pré-aqueça a pedra para pizzas durante aprox. 15 minutos com a tampa fechada.
- Nota importante: Para confeccionar a sua pizza num grelhador, este deve estar equipado com uma tampa.

### **Instruções de manutenção**

- Pode remover restos de comida incrustados com uma espátula. De seguida, limpe a pedra com um pano húmido. Não deve utilizar detergentes ou outros produtos químicos. A pedra para pizzas é esterilizada durante cada processo de aquecimento.

### **Indicações de segurança**



- Deixe arrefecer a pedra para pizzas por completo. Atenção, perigo de queimaduras!  
Não arrume a pedra para pizzas ainda quente ou sem a grelha.
- Não expor a pedra para pizzas a choques térmicos, a pedra pode partir-se!