

## **SK Návod na ošetrovanie & Pokyny k používaniu KAMEŇ NA PIZZU**

Vhodný pre všetky bežné pece, grily na drevené uhlie a plynové grily  
Teplotvzdorný do cca 500 °C. Pre pizze s priemerom do 33 cm.

### **Návody na používanie**

- Aby sa cesto nepripeklo a pizza získala chrumkavé dno, pec s kameňom na pizzu zohrejte na 20 – 30 minút na cca 230 – 250 °C (horný-dolný ohrev). Rešpektujte, prosím, že čas na pečenie pizze sa podľa toho skrúti.
- Pri pečení pizze na griloch na drevené uhlie alebo plynových griloch kameň na pizzu zohrievajte pri uzatvorenom veku cca 15 minút.
- Dôležité upozornenie: Na pečenie pizze na grile musí byť tento vybavený vekom.

### **Pokyny na ošetrovanie**

- Pripečené zvyšky jedla sa dajú odstrániť pomocou škrabky. Následne utrite mierne navlhčenou handrou. Prostriedky na umývanie riadu a iné chemikálie by sa nemali používať. Kameň na pizzu bude pri každom zohrievaní bez zárodkov.

### **Bezpečnostné pokyny**

- Kameň na pizzu nechajte vždy úplne vychladnúť – Pozor, nebezpečenstvo popálenia!  
Neodkladajte horúce kamene na pizzu ani ich neukladajte bez úložného roštu.
- Kameň na pizzu nevystavujte šoku z chladu, kameň by sa mohol rozbiť!