

DE **Pflegeanleitung & Gebrauchshinweise**
PIZZASTEIN

Geeignet für alle handelsüblichen Backöfen, Holzkohle- und Gasgrills
Hitzebeständig bis ca. 500°C.

Für Pizzen mit einem Durchmesser bis 33 cm.

Gebrauchshinweise

- Damit der Teig nicht anbackt und die Pizza einen knusprigen Boden bekommt, den Backofen mit Pizzastein für 20-30 Minuten auf ca. 230-250 C° (Ober-Unterhitze) erhitzen. Bitte beachten Sie, dass sich die Backzeit der Pizza dementsprechend verkürzt.
- Beim Pizzabacken auf Holzkohle- oder Gasgrills den Pizzastein bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten erhitzen.
- Wichtiger Hinweis: Für das Pizzabacken auf einem Grill muss dieser mit einem Deckel ausgestattet sein.

Pflegehinweise

- Angebackene Essensreste lassen sich mit einem Schaber entfernen. Anschließend mit einem leicht feuchten Tuch abwischen. Spülmitteln oder anderen Chemikalien sollten nicht verwendet werden. Der Pizzastein wird bei jedem Aufheizvorgang



Sicherheitshinweise

- Den Pizzastein immer komplett abkühlen lassen - Achtung Verbrennungsgefahr!
Keinen heißen Pizzastein verstauen oder ohne Auflagerost abstellen.
- Den Pizzastein keinem Kälteschock aussetzen, der Stein könnte zerbrechen!