

NÁVOD K POUŽITÍ: PIZZOVÝ KÁMEN

Užijte si všechny výhody cihlové pece při přípravě pizzy na speciálním pizzovém kameni v pohodlí domova.

Pizzový kámen zajišťuje při pečení pizzy uvnitř trouby nebo grilu správné a rovnoměrné rozložení teploty po celém svém povrchu. Zároveň pohlcuje přebytečnou vlhkost, čímž vytváří kolem těsta jedinečně křupavý okraj, kterého nelze dosáhnout tradičními metodami pečení. Použití pizzového kamene je bezpečné jak v běžných, tak v mikrovlnných troubách, takže jej lze kromě pizzy použít i k přípravě mnoha dalších pokrmů, jako je chléb nebo jiné druhy pečiva. Pizzový kámen lze použít také k ohřevu nebo rozmrazování mražené pizzy či předpečeného chleba a dalších jídel.

PEČENÍ

- Před prvním použitím pizzový kámen nejprve opláchněte teplou vodou a nechte jej zcela uschnout po dobu nejméně 10 hodin.
- Pizzový kámen nevyžaduje první vypálení ani žádnou další speciální přípravu. Povrch kamene nikdy neolejujte ani nemažte tukem.
- Pizzu nebo jiné druhy jídla určené k pečení připravte na rovném povrchu. Poté lehce posypte sázecí lopatu kukuřičnou moukou a položte pizzu nebo jiné pečivo na kámen. K tomuto účelu nepoužívejte běžnou mouku.
- Pro dosažení nejlepších výsledků se doporučuje nechat pizzový kámen před přípravou jídla vždy předehřát přibližně 15–20 minut, což umožní rychlejší a rovnoměrnější rozložení teploty.
- Nikdy nekládejte kámen do již horké trouby nebo na rozpálený gril. Vždy jej nechte zahřívat postupně.
- Při manipulaci s pizzovým kamenem vždy používejte žáruvzdornou podložku nebo mřížku, abyste zabránili možnému poškození – spálení povrchu přímo pod kamenem (např. stoly, barové pulty atd.).
- Při manipulaci s horkými kameny pracujte vždy velmi opatrně. Nebezpečí popálení hrozí i při použití ochranných žáruvzdorných rukavic!
- Výrobce doporučuje k přemísťování pizzy, chleba atd. používat např. lopatu na pizzu a kámen nechat spontánně vychladnout v troubě nebo grilu.
- Vždy zabraňte vstupu dětí, domácích zvířat apod. do pracovního prostoru.

PÉČE A ÚDRŽBA

- Po použití nechte pizzový kámen v troubě nebo grilu, dokud zcela nevychladne.

- Při pečené zbytky jídla lze z kamene odstranit kuchyňskou špachtlí a poté opláchnout čistou teplou vodou.
- K důkladnému umytí není nutné používat mycí prostředky, protože saponáty mohou při dalším použití kamene zanechat na připravovaném jídle mýdlovou pachutí.
- Pizzový kámen musí být před dalším použitím zcela suchý a nesmí být vystaven vodě déle, než je nutné, ani se mýt v myčce nádobí apod.
- Během používání jeho povrch tmavne a mohou se na něm objevit skvrny. Tento jev je u typů pizzových kamenů vhodných k pečení běžný a neovlivňuje vlastnosti kamene ani chuť či kvalitu na něm připravovaných pokrmů.
- Nůž umyjte v horké vodě s nerezovým čisticím prostředkem. Nůž myjte hrubší stranou kuchyňské houbičky po dobu 2–3 minut. Po opláchnutí pod tekoucí vodou použijte běžný mycí prostředek na nádobí a houbičkou znovu omyjte všechny části nože. Poté nůž důkladně opláchněte pod tekoucí vodou a pečlivě osušte kuchyňskou utěrkou.

UPOZORNĚNÍ!

- Nikdy nemyjte výrobek v myčce na nádobí!
- Výrobek se během používání zahřívá na vysokou teplotu a hrozí nebezpečí popálení! Zabraňte přístupu dětí! Vždy používejte ochranné rukavice! Před manipulací a skladováním nechte výrobek vždy zcela vychladnout!
- Výrobek není hračka a děti jej nesmí používat! Vždy jej skladujte na bezpečném místě mimo dosah dětí! Hrozí nebezpečí vážného zranění!
- Obalové materiály, zejména plastové sáčky, uchovávejte mimo dosah dětí! Nebezpečí udušení! Obalový materiál zlikvidujte vhodným způsobem!