



HASZNÁLATI UTASÍTÁS

PIZZAKŐ (PIZZAKŐ)

Élvezze a téglás sütő minden előnyét, miközben pizzáját egy speciális pizzakőön készíti el otthonának kényelmében.

A pizzakő, vagy pizzakő a sütő vagy grill belsejében lévő hő felhasználásával történő pizzasütés során biztosítja a megfelelő és egyenletes hőmérsékleteloszlást a kő teljes felületén, miközben elnyeli a felesleges nedvességet, így a pizza héja körül olyan egyedülállóan ropogós peremet eredményez, amelyet a hagyományos sütési módszerekkel nem lehet elérni. A pizzakő használata hagyományos és mikrohullámú sütőkben egyaránt biztonságos, ezért a pizza mellett számos más étel, például kenyér vagy más típusú pékáru stb. elkészítéséhez is használható. A pizzakő fagyasztott pizzák vagy elősütött kenyerek és egyéb ételek melegítésére vagy felolvasztására is használható.

SÜTÉS

Mielőtt először használná a pizzakövet, először öblítse le meleg vízzel, és hagyja teljesen megszáradni legalább 10 órán keresztül.

A pizzakőnek nincs szüksége az első sütésre vagy bármilyen további előkészítésre. Soha ne olajozza vagy zsírozza a kő felületét.

A pizzát, vagy más típusú sütésre szánt ételeket sík felületen készítse elő. Ezután enyhén szórja meg a kéreg héját kukoricaliszttel, majd helyezze a pizzát vagy más süteményt a kőre. Ne használjon erre a célra közönséges lisztet. A legjobb eredmény érdekében ajánlott a pizzakövet mindig hagyni előmelegedni körülbelül 15-20 percig az ételek elkészítése előtt, ami gyorsabb és egyenletesebb hőmérsékleteloszlást tesz lehetővé. Soha ne tegye a követ már forró sütőbe vagy grillre. Mindig hagyja fokozatosan felmelegedni. A pizzakő kezelésénél mindig használjon hőálló alátétet vagy rácsot, hogy elkerülje a közvetlenül a kő alatt lévő felület, pl. asztallapok, bárpultok stb. esetleges sérülését - megégését. A forró kövek kezelésénél mindig nagyon óvatosan dolgozzon, még akkor is fennáll az égési sérülések veszélye, ha hőálló védőkesztyűt visel! A gyártó azt javasolja, hogy a pizzák, kenyerek stb. mozgatásához használjon például pizzahéjat, és hagyja a követ spontán kihűlni a sütőben vagy grillsütőben. Mindig akadályozza meg, hogy gyermekek, háziállatok stb. a munkaterületre lépjenek.

ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

Használat után hagyja a pizzakövet a sütőben vagy grillsütőben, amíg teljesen ki nem hűl. A megsült ételmaradékokat konyhai spatulával lehet eltávolítani a kőről, majd tiszta meleg vízzel leöblíteni. Az alapos mosáshoz nem szükséges mosószer használni, mivel a mosószerek a kő későbbi használatakor szappanos ízt hagyhatnak az elkészített ételeken. A pizzakőnek a további használat előtt teljesen száraznak kell lennie, és nem szabad a szükségesnél hosszabb ideig víznek kitenni, vagy mosogatógépben stb. mosogatni.

A használat során a felülete sötétedik, és helyenként foltok jelenhetnek meg. Ez a jelenség a sütésre alkalmas pizzakő típusoknál normális, és nem befolyásolja a pizzakő tulajdonságait, illetve az ezen a pizzakőön elkészített ételek ízét vagy minőségét. Mossa ki a pizzakövet forró vízben rozsdamentes mosogatószerrel. A kést egy konyhai szivacs durvább oldalával 2-3 percig mossa. Miután folyó víz alatt leöblítette, használjon rendes mosogatószerrel, és a szivaccsal mossa át újra a kés minden részét. Ezután alaposan öblítse le a kést folyó víz alatt, és alaposan szárítsa meg egy konyharuhával.

FIGYELMEZTETÉS!

Soha ne mossa a terméket mosogatógépben!

A termék használat közben magas hőmérsékletre melegszik fel, és fennáll az égési sérülések veszélye! Kerülje a gyermekek hozzáférését! Mindig használja védőkesztyűt! Kezelés és tárolás előtt mindig hagyja a terméket teljesen kihűlni!

A termék nem játék, és gyermekek nem használhatják! Mindig biztonságos, gyermekek számára elérhetetlen helyen tárolja! Súlyos sérülés veszélye áll fenn!

A csomagolóanyagokat, különösen a műanyag zacskókat tartsa gyermekek elől elzárva! Fulladásveszély! A csomagolóanyagot megfelelő módon ártalmatlanítsa!