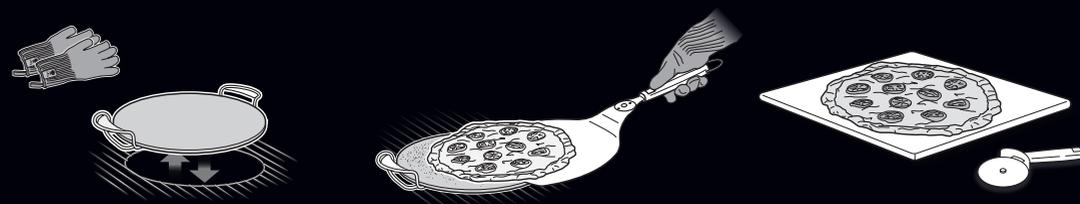




PIZZASTEIN MIT GESTELL

PIZZASTEIN MIT GESTELL



IHR GRILL WIRD ZUM PIZZAOFEN

Pizza & Brot ganz nach Ihrem Geschmack: Mit dem Pizzastein mit Gestell sind Ihrer Fantasie keinerlei Grenzen gesetzt – experimentieren Sie mit unterschiedlichsten Zutaten!

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Reinigen Sie den Cordierit-Stein mit warmem Wasser ohne Spülmittel; vermeiden Sie hierbei das direkte Eintauchen des Pizzasteins in Wasser. Lassen Sie den Pizzastein an der Luft oder bei niedriger Hitze im Grill (120 – 140 °C) trocknen. Erst wenn der Pizzastein vollkommen getrocknet ist, kann dieser verwendet werden. Behandeln Sie den Pizzastein keinesfalls mit Öl oder einer anderen (Reinigungs-) Flüssigkeit.

WÄHREND DES GEBRAUCHS

Um die Pizza gut auf den Pizzastein schieben zu können, benutzen Sie am besten Backpapier, das Sie nach ca. 3 Minuten auf dem Grill problemlos unter dem Teig herausziehen können.

Setzen Sie den Pizzastein bereits während des Vorheizens des Grills ein und warten Sie, bis dieser gründlich durchgewärmt ist (Deckeltemperatur 220 – 230 °C). Setzen Sie niemals den kalten Pizzastein in den heißen Grill ein, da hier die Gefahr besteht, dass er platzt.

NACH DEM GEBRAUCH

Beginnen Sie mit der Reinigung erst, wenn der Pizzastein vollständig abgekühlt ist. Waschen Sie den Cordierit-Stein mit warmem Wasser ohne Spülmittel ab und vermeiden Sie das direkte Eintauchen in Wasser. Bitte beachten Sie, dass der Pizzastein nicht spülmaschinengeeignet ist. Grobe Anhaftungen können zusätzlich mit einem rauen Schwamm und mittelgrobem Sandpapier oder mithilfe eines Schabers oder Spachtels aus Kunststoff beseitigt werden. Spülen Sie den Stein danach mit klarem Wasser ab und lassen Sie den Pizzastein an der Luft oder bei niedriger Hitze im Grill trocknen.

Lagern Sie den Pizzastein an einem trockenen Ort; nicht eingesetzt im Grill.

WICHTIGER HINWEIS: Nach einigen Anwendungen verfärbt sich der Pizzastein aufgrund verbrannter Reste dunkel. Diese Gebrauchsspuren sind normal und lassen sich nicht vermeiden. Weder die Funktionsfähigkeit des Steins noch der Geschmack der zubereiteten Speisen werden dadurch beeinträchtigt.

GRILLMEISTER-TIPP

Anstatt den Pizzastein mit Wasser zu reinigen, drehen Sie den Pizzastein im Rost um, brennen ihn aus und bürsten ihn anschließend ab.