

Pizza Stone Set

Art.no 44-2379

Please read the entire instruction manual before using the product and then save it for future reference. We reserve the right for any errors in text or images and any necessary changes made to technical data. If you have any questions concerning technical problems please contact our Customer Services.

Safety

- Never place a cold pizza stone in a hot oven or on a hot barbecue, otherwise it may crack.
- The pizza stone is suitable for use in both conventional ovens and microwave ovens as well as on gas or charcoal grills.
- Never use the pizza stone directly over naked flames.
- Never place a hot pizza stone directly onto a table or worktop, otherwise it could scorch the surface.
- Never handle a hot pizza stone with your bare hands.
- Never place a hot pizza stone onto a cold surface or into cold water. Let the stone cool first.

Product description

Baking stone for giving pizzas a tasty crispy base. Also great for baking biscuits and sourdough bread. Includes pizza stone, baking sheet, pizza slicer and serving stand.

Cooking your pizza

1. Place the pizza stone in the oven or on the grill.
2. Switch on the oven/light the grill.
3. Dust a chopping board with flour, polenta or similar.
4. Flatten the dough into a pizza shape and add your toppings.
5. Once the oven/grill has reached the correct temperature, lay the pizza onto the pizza stone.
6. Once the pizza is done, remove it from the pizza stone.

Note: When using the pizza stone on a barbecue, it is important that the stone is placed on the grill as soon as possible so that it can heat up slowly. This is important in order to prevent the stone from cracking. When using a charcoal grill, the stone should not be placed onto the grill until the flames have subsided.

Care and maintenance

- Remove any remains from baking using a plastic utensil. Do not use a knife, as this could damage both the knife and the pizza stone.
- Never let a hot pizza stone come into contact with cold water. This can cause cracks.
- Do not use washing-up liquid. The pizza stone could absorb this and flavour your dough the next time you use it. Wash the stone in warm water.
- The pizza stone will darken with use. This is normal.

Responsible disposal

The product should be disposed of in accordance with local regulations. If you are unsure how to proceed, contact your local council.

Specifications

Diameter 33 cm

Pizzasten set

Art.nr 44-2379

Läs igenom hela bruksanvisningen före användning och spara den sedan för framtida bruk.
Vi reserverar oss för ev. text- och bildfel samt ändringar av tekniska data.
Vid tekniska problem eller andra frågor, kontakta vår kundtjänst.

Säkerhet

- Placera aldrig en kall pizzasten i en varm ugn eller på en varm grill, risk för sprickor.
- Det går att använda pizzastenen i både vanlig ugn och mikrovågsugn samt på gas- eller kolgrill.
- Använd aldrig pizzastenen över öppen låga.
- Placera aldrig pizzastenen direkt på ett bord eftersom den blir mycket het.
- Ta inte i pizzastenen utan att skydda händerna mot värmen.
- När pizzastenen är varm får den inte komma i kontakt med kallt vatten eller placeras på en kall yta. Låt pizzastenen kallna först.

Produktbeskrivning

Baka och grädda på bakstenen för att få en spröd och luftig botten, perfekt för pizza, småkakor och surdegsbröd. Pizzasten, bakplåt, slicer och serveringsställ ingår.

Användning vid tillagning av pizza

1. Placera pizzastenen i ugnen/på grillen.
2. Slå på ugnen/tänd grillen.
3. Använd en skärbräda och strö ut mjöl eller liknande på.
4. Baka ut degen på skärbrädan och ha på fyllningen.
5. När ugnen/grillen har uppnått rätt temperatur, lägg på pizzan på pizzastenen.
6. När pizzan är klar, ta bort den från pizzastenen.

Obs! Vid användning av pizzastenen på en grill är det viktigt att den placeras på grillen redan från början så att den värms upp långsamt. Det är viktigt för att undvika att pizzastenen får sprickor. Om pizzastenen används på en kolgrill bör inte pizzastenen vara på grillen om det blir öppen låga vid tändningen, lägg försiktigt på pizzastenen på grillen när den öppna lågan har slocknat.

Skötsel och underhåll

- Skrapa av eventuell deg med ett plastföremål. Använd inte en kniv eftersom både kniven och pizzastenen kan skadas.
- Utsätt aldrig en het pizzasten för kallt vatten. Det kan orsaka sprickor.
- Använd inte diskmedel. Pizzastenen kan absorbera detta och avge smak av diskmedel nästa gång den används. Diska den i ljummet vatten.
- Pizzastenen mörknar efter användning, vilket är helt normalt.

Avfallshantering

När du ska göra dig av med produkten ska detta ske enligt lokala föreskrifter.
Är du osäker på hur du ska gå tillväga, kontakta din kommun.

Specifikationer

Mått Ø 33 cm

Pizzastein sett

Art.nr. 44-2379

Les brukerveiledningen grundig før produktet tas i bruk, og ta vare på den for framtidig bruk. Vi reserverer oss mot eventuelle feil i tekst og bilder, samt endringer av tekniske data. Ved tekniske problemer eller spørsmål, ta kontakt med vårt kundesenter.

Sikkerhet

- Plasser aldri en kald pizzastein i en varm ovn eller på en varm grill. Da kan den sprekke.
- Pizzasteinen kan brukes både i vanlig stekeovn og i mikrobølgeovn, og på gass- eller kullgrill.
- Bruk ikke steinen over åpen flamme.
- Pizzasteinen må ikke plasseres direkte på et bord. Den blir svært varm og kan ødelegge underlaget.
- Ikke ta i pizzasteinen uten å beskytte hendene mot varmen.
- Når pizzasteinen er varm må den ikke komme i kontakt med kaldt vann eller plasseres på en kald flate. La pizzasteinen avkjøles først.

Produktbeskrivelse

Bake og steke på en bakestein og få en luftig, sprø bunn. Passer utmerket til pizza, småkaker og surdeigsbrød. Leveres med pizzastein, bakeunderlag, pizzakutter og serveringsstativ.

Bruk ved tilberedelse av pizza

1. Plasser pizzasteinen i ovnen eller på grillen.
2. Skru på ovnen eller tenn grillen.
3. Benytt et skjærefjøl med mel eller lignende på.
4. Bak ut deigen på fjølen og legg fyllet oppå.
5. Når ovnen eller grillen har kommet opp i ønsket temperatur legges pizzaen på pizzasteinen.
6. Ta ut pizzaen og fjern den fra steinen når den er ferdig stekt.

Obs! Når pizzasteinen brukes på grillen er det viktig at den plasseres på grillen allerede fra starten av så den får en langsom oppvarming. Dette er viktig for å unngå at steinen slår sprekker. Hvis pizzasteinen brukes på en kullgrill bør den tas av grillen hvis det oppstår åpen flamme ved tenning av grillen. Legg den forsiktig på grillen når flammene har slukket.

Stell og vedlikehold

- Skrap av eventuell deig med en plastgjenstand. Ikke bruk kniv da både kniven og pizzasteinen kan ta skade av det.
- En varm pizzastein må ikke utsettes for kaldt vann. Det kan føre til at steinen sprekker.
- Ikke bruk oppvaskmiddel på steinen. Pizzasteinen kan absorbere dette og avgi smak av oppvaskmiddel neste gang den brukes. Pizzasteinen vaskes i lunkent vann.
- Pizzasteinen blir mørkere ved bruk, noe som er helt normalt.

Avfallshåndtering

Når produktet skal kasseres, må det skje i henhold til lokale forskrifter. Hvis du er usikker, ta kontakt med lokale myndigheter.

Spesifikasjoner

Mål Ø 33 cm

Pizzakivi

Tuotenro 44-2379

Lue käyttöohje ennen tuotteen käyttöönottoa ja säilytä se tulevaa tarvetta varten. Pidätämme oikeuden teknisten tietojen muutoksiin. Emme vastaa mahdollisista teksti- tai kuvavirheistä. Jos tuotteeseen tulee teknisiä ongelmia, ota yhteys asiakaspalveluun.

Turvallisuus

- Älä laita kylmää pizzakiveä lämpimään uuniin tai kuumaan grilliin, kivi saattaa halkeilla.
- Pizzakiveä voi käyttää tavallisessa uunissa ja mikroaaltouunissa sekä kaasua- ja hiiligrillissä.
- Älä käytä pizzakiveä avotulen päällä.
- Älä laita pizzakiveä suoraan pöydälle, sillä se kuumenee erittäin paljon.
- Älä koske kuumaan pizzakiveen paljain käsin.
- Älä altista kuumaa pizzakiveä kylmälle vedelle äläkä aseta sitä kylmälle pinnalle. Anna pizzakiven jäähtyä ensin.

Tuotteen kuvaus

Paistokivi, jolla pizzan pohjasta saa rapean ja herkullisen. Sopii hyvin myös esim. kekseille ja hapanleivälle. Mukana pizzakivi, uunipelti, pizzaleikkuri ja tarjoiialusta.

Pizzan valmistaminen

1. Laita pizzakivi uuniin/grillille.
2. Laita uuni/grilli päälle.
3. Levitä jauhoja tms. leikkuulaudalle.
4. Kaulitse taikina leikkuulaudalla ja lisää täytteet.
5. Kun uuni/grilli on lämmennyt, aseta pizza kivelle ja paista pizza.
6. Kun pizza on paistunut, ota se pois pizzakiveltä.

Huom.! Kun pizza valmistetaan grillissä, on tärkeää asettaa pizzakivi grilliin heti aluksi, jotta se lämpenee hitaasti. Tämä on tärkeää pizzakiven halkeamisen estämiseksi. Jos pizzakiveä käytetään hiiligrillissä, pizzakiveä ei saa laittaa grilliin sytytysvaiheessa, jos grillissä on liekkejä. Laita pizzakivi varoen grilliin vasta, kun liekit ovat sammuneet.

Huolto ja ylläpito

- Poista mahdollinen taikina muovisella esineellä. Veitsen käyttäminen saattaa vahingoittaa veistä ja pizzakiveä.
- Älä altista kuumaa pizzakiveä kylmälle vedelle. Se saattaa johtaa halkeamiin.
- Älä käytä astianpesuainetta. Pizzakivi saattaa imeä makua, jolloin pizza saattaa maistua astianpesuaineelle seuraavalla valmistuskerralla. Tiskaa pizzakivi haalealla vedellä.
- Pizzakivi tummuu käytössä, mikä on täysin normaalia.

Kierrättäminen

Kierrätä tuote asianmukaisesti, kun poistat sen käytöstä. Tarkempia kierrätysohjeita saat kuntasi jäteneuvonnasta.

Tekniset tiedot

Mitat Ø 33 cm

Pizzastein-Set

Art.Nr. 44-2379

Vor Inbetriebnahme die Bedienungsanleitung vollständig durchlesen und für künftigen Gebrauch aufbewahren. Irrtümer, Abweichungen und Änderungen behalten wir uns vor. Bei technischen Problemen oder anderen Fragen freut sich unser Kundenservice über eine Kontaktaufnahme.

Sicherheitshinweise

- Niemals den kalten Pizzastein in einen heißen Ofen oder auf den heißen Grill legen, es besteht die Gefahr, dass er zerspringt.
- Der Stein eignet sich sowohl für herkömmliche Backöfen als auch für Mikrowellengeräte und Gas-/Kohlegrills.
- Den Pizzastein niemals über offenem Feuer verwenden.
- Den Pizzastein niemals direkt auf eine Tischplatte legen, da er sehr heiß wird.
- Beim Umgang mit dem heißen Stein Topflappen o. Ä. zum Schutz der Hände verwenden.
- Den heißen Pizzastein niemals in Kontakt mit kaltem Wasser oder kalten Flächen kommen lassen. Den Pizzastein zunächst abkühlen lassen.

Produktbeschreibung

Zum Backen von Pizza, Gebäck und Sauerteigbrot, die dank des Backsteins einen knusprigen, luftigen Boden erhalten. Inklusive Pizzastein, Backblech, Pizzaroller und Servierständer.

Benutzung bei der Zubereitung von Pizza

1. Den Pizzastein in den Backofen bzw. auf den Grill legen.
2. Den Backofen einschalten bzw. den Grill anzünden.
3. Etwas Mehl o. Ä. auf einem Holzschneidebrett verteilen.
4. Den Teig auf dem Holzbrett ausrollen und nach Wunsch belegen.
5. Sobald der Backofen bzw. der Grill die richtige Temperatur hat, kann die Pizza auf den Pizzastein gelegt werden.
6. Die fertig gebackene Pizza vom Pizzastein nehmen.

Hinweis: Bei Benutzung des Pizzasteins auf einem Grill ist es wichtig, dass er direkt zu Beginn auf den Grill gelegt wird, damit er langsam aufgewärmt werden kann. Dies ist wichtig, um zu verhindern, dass der Stein Risse oder Sprünge bekommt. Wird der Pizzastein auf einem Kohlegrill benutzt, sollte er nicht direkt über eine offene Flamme gelegt werden. In dem Fall den Pizzastein auf den Grill legen, sobald die offene Flamme erloschen ist.

Pflege und Wartung

- Eventuelle Teigreste mit einem Kunststoffschaber o. Ä. entfernen, auf keinen Fall mit einem Messer, da ansonsten sowohl das Messer als auch der Pizzastein beschädigt werden können.
- Den heißen Stein niemals in Kontakt mit kaltem Wasser bringen. Dadurch kann er reißen.
- Spülmittel ist zur Reinigung nicht geeignet. Der Pizzastein kann das Reinigungsmittel aufsaugen und beim nächsten Gebrauch den Geschmack an das Backwerk abgeben. Mit lauwarmem Wasser reinigen.
- Der Pizzastein dunkelt nach Gebrauch nach, dies ist normal.

Hinweise zur Entsorgung

Bitte das Produkt entsprechend den lokalen Bestimmungen entsorgen.

Weitere Informationen sind von der Gemeinde oder den kommunalen Entsorgungsbetrieben erhältlich.

Technische Daten

Maße Ø 33 cm