



PIZZASTONE WITH BAKING TRAY

- NO PIZZASTEN OG BAKEPLATE
- SE PIZZASTEN OCH BAKPLÅTE
- FI PIZZATASO JA LEIVINPELLIN
- DK PIZZASTEN MED BAGEPLADE
- IT PIETRA PER PIZZA E LA TEGLIA
- NL PIZZASTEEN MET BAKPLAAT
- DE PIZZASTEIN UND BACKBLECH
- FR PIERRE À PIZZA AVEC LA PLAQUE DE CUISSON
- ES PIEDRA PARA PIZZA Y LA BANDEJA



PIEDRA PARA PIZZA PARA UN GRAN HORNEADO

- Fabricada en cordierita, más ligera y resistente que el granito.
- Soporta grandes cambios de temperatura.
- No acumula excesivo calor. Puede utilizarse varias veces sin que la base de la pizza o del pan se oscurezca demasiado.
- Incluye una bandeja de aluminio, que facilita la extracción y la colocación en la parrilla de los productos para hornear, sin que sea necesario tocar la piedra caliente.
- Todos los materiales son aptos para el contacto con alimentos.

INSTRUCCIONES DE USO

Antes de utilizar por primera vez la piedra y la bandeja, lave la piedra con agua caliente y séquela con un paño. Extraiga la bandeja del envoltorio y lávela con agua y jabón.

Utilización de la piedra y la bandeja

Con la piedra para pizza se consigue un producto esponjoso, con una base tan crujiente como si se hubiera cocido en un horno de piedra. La piedra para pizza está hecha de cordierita, un material resistente y homogéneo que soporta grandes cambios de temperatura. La cordierita no acumula excesivo calor, lo que evita que la base de las pizzas o de los productos horneados se oscurezca demasiado.

La bandeja está fabricada en aluminio, que facilita la extracción y la colocación en la parrilla de los productos para hornear, sin que sea necesario tocar la piedra caliente. Es especialmente útil cuando se hornean productos pequeños, como pastelitos o minipizzas. Con la bandeja, es fácil introducirlos y retirarlos en un único movimiento. Cuando se cocinan pasteles y postres, es conveniente además colocar papel de horno sobre la bandeja.

El primer paso antes de hornear es colocar la piedra en la parrilla caliente y esperar a que se caliente bien (aproximadamente unos 10 minutos). Mientras la piedra se calienta, pueden colocarse los productos para hornear en la bandeja. A continuación, se coloca la bandeja con los productos para hornear sobre la piedra bien caliente. Recuerde que la bandeja debe colocarse en medio de la piedra. No debe salirse por los extremos, donde puede captar el calor directamente de la parrilla. Para conseguir un buen resultado, el calor debe proceder de la piedra. La piedra para pizza puede utilizarse con bandeja o sin ella. Si se utiliza sin bandeja, se recomienda espolvorear la piedra con harina al hornear.

Cuando el producto esté ya horneado, extraiga la bandeja de la parrilla. No olvide utilizar manoplas, agarradores o algún artículo similar que le proteja del calor con eficacia. Una vez retirado de la bandeja el producto ya horneado, puede colocarse otra porción en ella. Gracias a la bandeja, ya no es necesario levantar la piedra pesada y caliente y extraerla del horno o de la parrilla cada vez que se hornea.

Limpieza

La piedra y la bandeja solo pueden limpiarse cuando están completamente frías. Utilice solo agua caliente y un jabón normal. No las deje en remojo con el jabón, solo con agua caliente. Lave con un paño o un estropajo.

Con el tiempo, la piedra pierde color debido al calor y a alimentos como las salsas o el azúcar. Esto no afecta a la higiene. Puede intentar tratar la decoloración usando un estropajo o lijando suavemente con papel de grano fino. No olvide lavarla a continuación. Utilice solo jabón normal.

PESOS Y MEDIDAS

Piedra para pizza redonda. Piedra: 10 mm * 365 mm, 1.650 g.

Bandeja: 1,35 mm * 350 mm, 350 g.

Piedra para pizza rectangular. Piedra: 10 mm * 300 mm * 440 mm,

2.250 g. Bandeja: 1,35 mm * 293 mm * 433 mm, 430 g.

CONSEJOS

Utilice manoplas o cualquier otro protector adecuado contra el calor. La bandeja y el asa no pueden salirse de los extremos de la piedra ya que la bandeja se calentaría demasiado. Tenga mucho cuidado después de hornear ya que la piedra queda muy caliente. Espere a que se enfríe antes de extraerla.

GREAT BAKING ON A PIZZA STONE.

- Made of cordierite. Lighter and stronger than granite.
- Withstands wide temperature variations.
- Retains just enough heat. Can bake several pizzas or bread without burning.
- Supplied with aluminium baking tray that makes it easy to carry your baking to and from the barbecue without touching the hot stone.
- All materials are approved for use with food products.

INSTRUCTIONS FOR USE

Before using for the first time, wash the stone in hot water and dry with a soft cloth. Remove the plastic wrap from the baking tray. Wash in water and liquid detergent before use.

How to use the pizza stone and baking tray

Baking on the pizza stone means your bread and cakes are light and crisp underneath – just like a real pizza oven. The pizza stone is made of cordierite, a strong, uniform material that withstands wide temperature variations. Cordierite retains just enough heat to ensure that you never burn the bottom of your pizza, bread or cake.

The baking tray is in aluminium. The tray makes it easy to carry your bread and cakes to and from the grill without touching the hot stone. This is an advantage especially when baking smaller items like cookies and mini pizzas. The baking tray makes it simple to put cakes into and remove them from the barbecue in one swift movement. It is also a good idea to use baking paper on the baking tray when you bake cakes and desserts.

To bake, place the stone on the hot barbecue and allow it to heat through. This takes about 10 minutes. Prepare your bread or cakes on the baking tray while the stone is heating up. Then place the baking tray with your bread or cakes on the hot pizza stone. Remember to place the baking tray in the middle of the pizza stone. The baking tray must not stick out over the edge of the stone where it will be exposed to direct heat from the barbecue. For best results, heat should only come from the pizza stone. The Pizza stone can be used with or without the baking plate. When not using the baking plate, simply sprinkle flour on the stone to prevent sticking.

When your bread or cakes are ready, remove the baking tray from the barbecue. Remember to use barbecue mitts, potholders or similar to protect yourself from the heat. Slide the bread or cakes off the baking tray and you are ready to bake the next portion. Use the baking tray and you never have to lift the hot and heavy pizza stone out of the barbecue or oven when baking.

Cleaning

Allow the stone and baking tray to cool down completely before cleaning. Use only hot water and ordinary liquid detergent. Do not leave to soak in soapy water, only in hot water. Clean with a cloth or scourer.

Although the effects of heat and some foods, such as sauces and sugar, may cause the stone to miscolour over time, hygiene is unaffected. Stains can be treated using a scourer or by lightly polishing the stone with fine sandpaper. Remember to wash the stone afterwards. Use only hot water and ordinary liquid detergent.

DIMENSIONS

Round pizza stone. Stone: 10 mm * 365 mm, 1,650 g. Baking tray: 1,35 mm * 350 mm, 350 g.

Square pizza stone. Stone: 10 mm * 300 mm, * 440 mm, 2,250 g. Baking tray: 1,35 mm * 293 mm * 433 mm, 430 g.

WARNING

Use barbecue mitts or another kind of protection from heat. The edges and handles of the baking tray must not extend over the end of the stone as the baking tray will become extremely hot. Take great care when you have finished baking – the stone is very hot. Allow the stone to cool completely before removing it from the barbecue.

PIZZASTEIN FOR GODT BAKVERK

- Laget av kordieritt. Lettere og sterkere enn granitt.
- Tåler store temperatursvingninger.
- Samler ikke for mye varme. Kan bakes på flere ganger uten
- at pizzabunnen eller undersiden av brødet blir for mye stekt.
- Bakeplate i aluminium følger med. Gjør at du enkelt kan bære
- bakverkene til og fra grillen uten å måtte ta i den varme steinen.
- Alle materialene er godkjent for bruk til mat.

BRUKERVEILEDNING

Før steinen og bakeplaten tas i bruk for første gang, må steinen vaskes med varmt vann og tørkes av med en klut. Bakeplaten tas ut av folien og vaskes med vann og oppvaskmiddel.

Slik bruker du steinen og platen

Pizzasteinen gjør at bakverket blir like luftig og får like sprø bunn som hvis det hadde vært bakt i steinovn. Pizzasteinen er laget av kordieritt, som er et sterkt og ensartet materiale som tåler store temperatursvingninger. Kordieritt samler heller ikke for mye varme, slik at du enkelt unngår at pizzabunnen/undersiden av bakverket blir for mye stekt.

Bakeplaten er laget i aluminium. Denne gjør at du enkelt kan bære bakverkene til og fra grillen uten å måtte ta i den varme steinen. Dette er spesielt praktisk når du lager små bakverk, som for eksempel småkaker og minipizzaer. Bakeplaten gjør at du kan sette dem inn og ta dem ut igjen i én eneste bevegelse. Det vil for øvrig være lurt å bruke bakepapir på bakeplaten når du baker kaker og desserter.

Når du baker, må du først legge steinen i den varme grillen og la den bli gjennomvarm. Dette tar cirka 10 minutter. Mens steinen varmes opp, kan du gjøre klart bakverket på bakeplaten. Sett deretter bakeplaten med bakverket på den gjennomvarme pizzasteinen. Husk at bakeplaten skal stå midt på pizzasteinen. Sørg for at platen ikke stikker utenfor pizzasteinen og dermed fanger opp varme direkte fra grillen. For at resultatet skal bli bra, må varmen komme fra pizzasteinen. Pizzasteinen kan brukes med og uten bakeplate. Uten bruk av platen, anbefales det å drysse mel på steinen når du baker.

Når bakverket er ferdig, tar du bakeplaten ut av grillen. Husk å bruke grillhansker, gryteklater eller annet som beskytter deg effektivt mot varmen. Skyv det ferdige bakverket av bakeplaten og legg på en ny porsjon. Bakeplaten gjør at du slipper å løfte den varme og tunge steinen ut av grillen eller ovnen hver gang du skal bake noe.

Rengjøring

Steinen og bakeplaten må kun rengjøres når de er helt avkjølte. Bruk kun varmt vann og alminnelig oppvaskmiddel. Steinen og bakeplaten skal ikke legges i bløt i oppvaskmiddel, men bare i varmt vann.

Rengjøres med klut eller grytesvamp.

Steinen vil etter hvert bli misfarget av varmen og matvarer som for eksempel sauser og sukker. Dette har ingenting å si for hygienens del. Du kan imidlertid forsøke å fjerne misfargingen ved hjelp av en grytesvamp eller ved at du pusser forsiktig med et fint sandpapir. Husk å vaske av etterpå, og pass på at du kun bruker alminnelig oppvaskmiddel.

MÅL OG VEKT

Rund pizzastein. Stein: 10 mm * 365 mm, 1650 gram. Bakeplate:

1,35 mm * 350 mm, 350 gram.

Firkantet pizzastein. Stein: 10 mm * 300 mm * 440 mm, 2250 gram.

Bakeplate: 1,35 mm * 293 mm * 433 mm, 430 gram.

ADVARSEL

Bruk grillhansker eller annen egnet varmebeskyttelse. Pass på at bakeplaten (inkludert håndtakene) ikke stikker utenfor kantene av steinen, da dette kan føre til at bakeplaten blir veldig varm. Etter endt bakning vil steinen være svært varm, og du må være forsiktig så du ikke brenner deg. Ikke ta ut steinen før den er helt avkjølt.

PIZZASTEN FÖR PERFEKT BAKNING

- Tillverkad av iolitt. Lättare och starkare än granit.
- Tål stora temperaturvariationer.
- Absorberar inte för mycket värme. Kan bakas på flera gånger utan att botten på pizzan eller brödet blir för mörk
- Bakplåt i aluminium medföljer. Gör det lättare att bära bröd och andra bakverk till och från grillen utan att ta i den varma stenen.
- Alla material är godkända för kontakt med livsmedel.

BRUKSANVISNING

Innan stenen och bakplåten används för första gången ska stenen rengöras med varmt vatten och torkas med en trasa. Ta även bort folien från bakplåten och rengör plåten med vatten och diskmedel.

Så här använder du stenen och bakplåten

Med pizzastenen får du ett luftigt bröd med spröd botten precis som i en stenugn. Pizzastenen är tillverkad av iolitt, som är ett starkt och tillförlitligt material som tål stora temperaturvariationer. Iolitt absorberar inte heller för mycket värme, så du slipper för mörk botten på pizzan eller brödet.

Bakplåten är gjord av aluminium, vilket gör det lätt att bära pizzan eller brödet till och från grillen, utan att röra vid den varma stenen. Det är en fördel särskilt när du bakar mindre rätter, som småkakor och minipizzor. Med bakplåten går det lätt att sätta in dem eller ta ut dem i en enda rörelse. Det är dessutom en bra idé att använda bakplåtspapper på plåten när du bakar kakor och efterrätter.

När du bakar ska du först placera stenen i den varma grillen och låta den bli genomvarm. Det tar cirka 10 minuter. Medan stenen värms upp kan du förbereda det du ska grädda på plåten. Ställ därefter plåten på den genomvarma pizzastenen. Glöm inte att bakplåten ska placeras mitt på pizzastenen. Den får inte sticka ut över kanten, där den kan ta upp värme direkt från grillen. För att få ett bra resultat ska värmen komma från pizzastenen. Pizzastenen kan användas både med och utan bakplåt. Innan bakning utan bakplåt rekommenderar vi mjöl på stenen.

När det du bakar är färdigräddat lyfter du bort plåten från grillen. Glöm inte att använda grillhandskar, grytlappar eller något annat effektivt skydd mot värmen. Flytta den färdiga rätten från plåten så den kan användas för att grädda en ny omgång. Med bakplåten slipper du lyfta en tung och het sten ur grillen eller ugnen varje gång du bakar.

Rengöring

Stenen och bakplåten ska endast rengöras när de har svalnat helt. Använd endast varmt vatten och vanligt diskmedel. De kan också blötläggas i varmt vatten utan diskmedel och rengöras med trasa eller stålull.

Med tiden kan stenen missfärgas av värmen och livsmedel som socker och säser. Det har ingen påverkan på hygien. Du kan dock försöka få bort missfärgning med stålull eller fint sandpapper. Glöm inte att tvätta av stenen efteråt; använd endast vanligt diskmedel till rengöring.

MÅTT OCH VIKT

Rund pizzasten. Sten: 10 mm * 365 mm, 1650 g. Bakplåt: 1,35 mm * 350 mm, 350 g.

Rektangulär pizzasten. Sten: 10 mm * 300 mm * 440 mm, 2250 g. Bakplåt: 1,35 mm * 293 mm * 433 mm, 430 g.

VARNING

Använd grillhandskar eller annat skydd mot värmen. Bakplåten eller dess handtag får inte sticka ut över stenens kant; detta kan göra plåten mycket het. Var försiktig även efter avslutad bakning. Stenen är mycket het. Låt den svalna helt innan du tar ut den ur grillen.

PIZZATASO HYVILLE LEIVONNAISILLE

- Valmistettu kordieriitistä. Kevyempää ja kestävämpää kuin graniitti.
- Kestää suuria lämpötilanvaihteluja.
- Ei varaa liikaa lämpöä. Voidaan käyttää useita kertoja ilman,
- että pizzan tai leivän pohja tummenee liikaa.
- Mukana alumiininen leivinpelti. Pellin avulla leivonnaiset on helppo kantaa
- grilliin ja grillistä pois kuumaa kiveä koskematta.
- Kaikki materiaalit ovat elintarvikkeille hyväksytyjä.

KÄYTTÖOHJE

Kivi on ennen kiven ja pellin ensimmäistä käyttökertaa pestävä lämpimällä vedellä ja kuivattava liinalla. Ota pelti pakkauksesta ja pese se vedellä ja astianpesuaineella.

Kiven ja pellin käyttöohje

Pizzakivellä saat ilmavia leivonnaisia, joissa on rapea pohja, aivan kuten kiviunissa paistettaessa. Pizzakivi on valmistettu kordieriitistä, joka on kova ja tasainen materiaali ja joka kestää suuria lämpötilanvaihteluja. Kordieriitti ei myöskään varaa liikaa lämpöä, joten pizzojen ja leivonnaisten pohjat eivät tummu liikaa.

Leivinpelti on tehty alumiinista. Sen avulla leivonnaiset on helppo kantaa grilliin ja grillistä pois koskematta kuumaan kiveen. Tästä on erityisesti hyötyä leivottaessa pieniä leivonnaisia, kuten pikkuleipiä ja minipizzoja. Pellin avulla ne on helppo laittaa sisään ja ottaa ulos yhdellä liikkeellä. Kakkuja ja jälkiruokia valmistettaessa pellillä kannattaa käyttää leivinpaperia.

Kun leivot, aseta kivi ensin kuumaan grilliin ja anna sen lämmetä kauttaaltaan. Se kestää noin 10 minuuttia. Kiven lämmitessä voit valmistella leivonnaisen leivinpellillä. Aseta sen jälkeen pelti leivonnaisineen kauttaaltaan lämmenneelle pizzakivelle. Muista, että pellin on oltava keskellä pizzakiveä. Se ei saa ulottua kiven reunojen yli, koska tällöin grillin lämpö saattaa kohdistua siihen suoraan. Hyvän lopputuloksen aikaansaamiseksi lämmon on tultava pizzakivestä. Pizzakiveä voi käyttää leivonta alustalla tai ilman. Kun leivot ilman leivonta alustaa, suosittelemme että käytetään jauhoja kiven päällä.

Kun leivonnainen on valmis, ota pelti grillistä. Muista käyttää grillinkintaita, patalappuja tms., jotka suojaavat sinua tehokkaasti lämmöltä. Poista valmiit leivonnaiset leivinpelliltä ja aseta uusi annos pellille. Leivinpellin ansiosta sinun ei tarvitse nostaa kuumaa ja painavaa kiveä grillistä tai uunista jokaisella paistokerralla.

Puhdistus

Kiven ja leivinpellin saa puhdistaa vasta, kun ne ovat täysin jäähtyneet. Käytä vain lämmintä vettä ja tavallista astianpesuainetta. Älä liota astianpesuaineessa, vaan pelkässä lämpimässä vedessä. Puhdista liinalla tai hankaussienellä.

Ajan myötä kiven väri muuttuu lämmön ja ruoka-aineiden, kuten kastikkeiden ja sokerin, vaikutuksesta. Tämä ei vaikuta hygieniaan. Voit käsitellä värjäytynttä kiveä joko hankaussienellä tai hiomalla varovasti hienolla hiekkapaperilla. Muista pestä kivi käsittelyn jälkeen. Käytä puhdistukseen vain tavallista astianpesuainetta.

MITAT JA PAINO

Pyöreä pizzakivi. Kivi: 10 mm x 365 mm, 1 650 g. Leivinpelti: 1,35 mm x 350 mm, 350 g.

Nelikulmainen pizzakivi. Kivi: 10 mm x 300 mm x 440 mm, 2 250 g. Leivinpelti: 1,35 mm x 293 mm x 433 mm, 430 g.

PIZZASTENEN TIL GODT BAGVÆRK

- Lavet af cordierite. Lettere og stærkere end granit.
- Tåler store udsving i temperaturen.
- Ophober ikke for meget varme. Kan bages på flere gange, uden at bunden på pizza eller brød bliver for mørk
- Bageplade i aluminium følger med. Gør det let at bære bagværk til og fra grillen, uden at røre ved den varme sten.
- Alle materialer er godkendt til fødevarer.

BRUGERVEJLEDNING

Inden sten og bageplade bruges første gang, skal stenen afvaskes med varmt vand og eftertørres med en klud. Bagepladen, tages ud af folien og vaskes med vand og opvaskemiddel.

Sådan bruger du sten og plade

Med pizzastenen får du luftigt bagværk med sprød bund som fra en stenovn. Pizzastenen er lavet af cordierite, som er et stærkt og ensartet materiale, der tåler store udsving i temperaturen. Cordierite ophober heller ikke for megen varme, så du nemt undgår for mørk bund i pizza/bagværket.

Bagepladen er lavet i aluminium. Den gør det nemt at bære bagværk til og fra grillen uden at røre ved den varme sten. Det er især en fordel, når du bager mindre ting som småkager og minipizzaer. Med bagepladen er det nemt at sætte dem ind og tage dem ud i én bevægelse. Det er i øvrigt en god ide at bruge bagepapir på bagepladen, når du bager kager og desserter.

Når du bager, skal du først lægge stenen i den varme grill og lade den blive gennemvarm. Det tager cirka 10 minutter. Mens stenen varmer op, kan du forberede bagværket på bagepladen. Sæt derefter bagepladen med bagværket på den gennemvarme pizzasten. Husk at bagepladen skal stå midt på pizzastenen. Den må ikke stikke ud over siden, hvor den kan fange varmen direkte fra grillen. Varmen skal komme fra pizzastenen for at få et godt resultat. Pizzastenen kan bruges med og uden bageplade. Ved brug uden bageplade, anbefales mel på stenen ved bagning.

Når bagværket er færdigt, tager du bagepladen ud af grillen. Husk at bruge grillhandsker, grydelapper eller andet, der beskytter dig effektivt mod varmen. Du skubber det færdige bagværk af bagepladen og kan nu lægge en ny portion på. Med bagepladen er du fri for at løfte en varm og tung sten ud af grill eller oven til hver bagning.

Rengöring

Sten og bageplade må kun rengøres, når de er helt afkølede. Brug kun varmt vand og almindeligt opvaskemiddel. Må ikke ligge i blød i opvaskemiddel, men kun i varmt vand. Rengøres med klud eller grydesvamp.

Med tiden vil stenen blive misfarvet af varmen og madvarer som f.eks. saucer og sukker. Det betyder ikke noget for hygiejnen. Men misfarvning kan du forsøge at behandle med enten grydesvamp eller let slibning med fint sandpapir. Husk at vaske af bagefter, og brug kun almindeligt opvaskemiddel til rengöring.

MÅL OG VÆGT

Rund Pizzasten. Sten: 10 mm * 365 mm, 1650 gram. Bageplade: 1,35 mm * 350 Mm, 350 gram.

Firkantet Pizzasten. Sten: 10 mm * 300 mm * 440 mm, 2250 gram. Bageplade: 1,35 mm * 293 mm * 433 mm, 430 gram.

ADVARSEL

Brug grillhandsker eller anden egnet varmebeskyttelse. Bagepladen eller dens håndtag må ikke stikke ud over stenens kant, da det kan gøre bagepladen meget varm. Udvis stor forsigtighed efter endt bagning, stenen er meget varm. Lad den køle helt ned, inden den tages ud.

IT

LA PIETRA PER PIZZA PER UNA COTTURA PERFETTA

- In cordierite. Più leggera e resistente del granito.
- Sopporta grandi sbalzi di temperatura.
- Non accumula troppo calore. Può essere utilizzata più volte senza che il fondo della pizza o del pane si brucino
- Con teglia in alluminio in dotazione. Permette di mettere e togliere con facilità
- le teglie dal barbecue, senza toccare la pietra calda.
- Tutti i materiali sono idonei all'uso alimentare.

ISTRUZIONI PER L'USO

Prima di utilizzare la pietra e la teglia per la prima volta, è necessario lavare la pietra con acqua calda e asciugarla con un panno. Estrarre la teglia dalla pellicola e lavarla con acqua e sapone.

Come utilizzare la pietra e la teglia

Con la pietra per pizza si ha una cottura areata per una crosta croccante come in un forno a legna.

La pietra per pizza è in cordierite, un materiale forte e omogeneo che sopporta grandi sbalzi di temperatura. La cordierite non accumula troppo calore ed evita di bruciare il fondo della pizza o del pane.

La teglia è in alluminio. Permette di mettere e togliere con facilità le teglie dal barbecue senza toccare la pietra calda. Particolarmente utile quando si cuociono pietanze di piccole dimensioni come i pasticcini o le mini-pizze. Grazie alla teglia, è possibile metterli e toglierli dal forno con un solo movimento. Si consiglia inoltre di disporre la carta forno sulla teglia quando si cucinano biscotti o torte.

Per la cottura, porre la pietra sul barbecue acceso e attendere che la pietra sia sufficientemente calda. Ci vogliono circa 10 minuti. In attesa che la pietra si scaldi, è possibile preparare la teglia. Porre la teglia con la pietanza sulla pietra per pizza ben calda. La teglia deve essere posta al centro della pietra per pizza. Non deve sporgere dai lati, onde evitare di essere esposta al calore diretto del barbecue. Per ottenere un buon risultato, il calore deve provenire dalla pietra per pizza. La pietra per pizza può essere utilizzata con o senza teglia. Se non si utilizza la teglia, per la cottura si consiglia di spolverare la pietra con farina.

Quando il piatto è pronto, estrarre la teglia dal barbecue. Per una piena protezione dal calore, ricordati di utilizzare i guanti per il barbecue, le presine o simili. Togliere la pietanza pronta dalla teglia e sostituirla con una nuova porzione. Grazie alla teglia non è necessario sollevare una pietra calda e pesante ogni volta che cuoci.

Pulizia

Lavare la pietra e la teglia solo quando si sono completamente raffreddate. Lavare con acqua calda e un normale detersivo. Non mettere a bagno nel detersivo, ma solamente nell'acqua calda. Pulire con uno straccio o una spugna per piatti. Con il tempo il caldo e gli alimenti come salse o zucchero possono modificare il colore della pietra. Ciò non rappresenta un pericolo per l'igiene. Per far tornare la pietra al suo colore naturale, provare a utilizzare una spugna per piatti o una carta abrasiva leggera. Ricordarsi di lavare dopo il trattamento e di utilizzare solamente un normale detersivo.

MISURE E PESO

Pietra per pizza tonda Pietra: 10 mm * 365 mm, 1650 grammi. Teglia: 1,35 mm * 350 Mm, 350 grammi.

Pietra per pizza quadrata. Pietra: 10 mm * 300 mm * 440 mm, 2250 grammi. Teglia: 1,35 mm * 293 mm * 433 mm, 430 grammi.

PRECAUZIONI

Per proteggersi dal calore, utilizzare i guanti da barbecue o altri mezzi adeguati. La teglia o il suo manico non possono sporgere dai lati della pietra, la teglia potrebbe scaldarsi eccessivamente. Prestare grande attenzione dopo la fine della cottura, la pietra è molto calda. Lasciare raffreddare completamente prima di smontarla.

NL

DE PIZZASTEEN VOOR HET BETERE BAKWERK

- Gemaakt van cordieriet. Lichter en sterker dan graniet.
- Bestand tegen grote temperatuurschommelingen.
- Geen al te grote warmteophoping. Op de steen kan meerdere keren gebakken worden,
- zonder dat het brood of de pizzabodem aanbrandt.
- Met bijbehorende aluminium bakplaat. Met de bakplaat kunt u het bakwerk makkelijk van en naar de barbecue dragen zonder de warme steen aan te raken.
- Alle materialen zijn goedgekeurd voor gebruik met levensmiddelen.

GEBRUIKSAANWIJZING

Was de steen met warm water en droog hem af met een doek alvorens hem in gebruik te nemen. Verwijder de folie van de bakplaat en was hem in warm water met afwasmiddel.

Zo worden de steen en de bakplaat gebruikt

Met de pizzasteen krijgt u luchtig bakwerk met een knapperige bodem, net zoals in een steenoven. De pizzasteen is gemaakt van cordieriet, een sterk en homogeen materiaal dat tegen grote temperatuurschommelingen bestand is. In cordieriet wordt niet te veel warmte 'opgehoopt', dus u kunt vermijden dat pizzabodems en ander bakwerk te donker worden.

De bakplaat is gemaakt van aluminium. Met de plaat kunt u het bakwerk makkelijk van en naar de barbecue dragen zonder de warme steen aan te raken. Dit kan vooral een voordeel zijn bij klein bakwerk zoals koekjes en minipizza's. Met de bakplaat kunt u dit soort bakwerk in één beweging op de barbecue zetten en er weer afhalen. Het loont overigens altijd de moeite een stuk bakpapier op de bakplaat te leggen als u koekjes of desserts bakt.

Om te kunnen bakken legt u eerst de pizzasteen in de hete barbecue, tot hij door en door warm is. Dit duurt ongeveer 10 minuten. Terwijl de steen opwarmt, kunt u het bakwerk klaarmaken op de bakplaat. Zet hierna de bakplaat met het bakwerk op de warme pizzasteen. NB: de bakplaat moet in het midden van de pizzasteen staan. Hij mag niet over de kant van de steen uitsteken en directe warmte ontvangen van de barbecue. Alle warmte moet van de pizzasteen afkomstig zijn om een goed resultaat te bereiken. De pizzasteen kan met of zonder bakplaat gebruikt worden. Bij gebruik zonder bakplaat is het aan te raden meel op de steen te strooien.

Als het bakwerk gaar is, tilt u de bakplaat uit de barbecue. Vergeet niet hierbij grillwanten, pannelappen o.i.d. te gebruiken om uw handen effectief tegen de warmte te beschermen. Schuif het bakwerk van de plaat af en leg er daarna desgewenst een nieuwe portie op. De bakplaat zorgt dat u niet voor elke nieuwe portie bakwerk de hete en zware steen uit de barbecue of oven hoeft te tillen.

Schoonmaken

De steen en de bakplaat mogen alleen worden schoongemaakt als ze geheel afgekoeld zijn. Gebruik uitsluitend warm water en gewoon afwasmiddel. Leg de steen/bakplaat niet in de week in water met afwasmiddel – maar alleen in warm water. Maak schoon met een vaatdoek of schuursponsje.

De steen zal geleidelijk van kleur veranderen, onder invloed van de warmte en van voedingswaren als bv. suiker en sauzen. Dit heeft geen invloed op de hygiëne. U kunt proberen de verkleuring te verwijderen door de steen licht te schuren met een schuurspons of met fijn schuurpapier. Vergeet niet hem hierna af te wassen, en gebruik uitsluitend normaal afwasmiddel om de steen/bakplaat schoon te maken.

AFMETINGEN EN GEWICHT

Ronde pizzasteen. Steen: 10 mm * 365 mm, 1650 gram. Bakplaat: 1,35 mm * 365 mm, 350 gram.

Vierkante pizzasteen. Steen: 10 mm * 300 mm * 440 mm, 2250 gram. Bakplaat: 1,35 mm * 293 mm * 433 mm, 430 gram.

WAARSCHUWING!

Gebruik grillwanten of een andere geschikte bescherming tegen de hitte. De bakplaat of de handvatten hiervan mogen niet over de kant van de steen uitsteken, omdat de plaat dan gloeiend heet kan worden. Wees uiterst voorzichtig als u klaar bent met bakken - de steen blijft lange tijd zeer heet. Laat de steen geheel afkoelen alvorens hem uit de barbecue/oven te nemen.

DE

PIZZASTEIN FÜR KÖSTLICHES BACKWERK

- Besteht aus Cordierit, das leichter und stärker als Granit ist.
- Das Material hält große Temperaturschwankungen aus.
- Es speichert zudem nicht zu viel Hitze. Kann mehrfach benutzt werden, ohne dass die Unterseite von Pizza oder Gebäck zu dunkel wird.
- Ein Alu-Backblech befindet sich im Lieferumfang. Das Backwerk kann mühelos ohne Berühren des heißen Steins transportiert werden.
- Alle Materialien sind lebensmittelecht.

Bedienungsanleitung

Vor dem erstmaligen Gebrauch ist wie folgt vorzugehen: Den Stein mit warmem Wasser abwaschen und mit einem Lappen abtrocknen, die Folie vom Backblech abziehen und mit Wasser und Geschirrspülmittel abwaschen.

Backen mit Pizzastein und Backblech

Mit dem Pizzastein kann man leichtes Backwerk mit knusprigem Boden zubereiten, wie man dies von Steinöfen her kennt. Er besteht aus Cordierit, einem widerstandsfähigen, homogenen Material, das große Temperaturschwankungen verträgt. Da es nicht zu viel Hitze speichert, wird die Unterseite von Pizza oder Backwerk nicht zu dunkel.

Das Backblech besteht aus schnell abkühlendem Aluminium, sodass das Backwerk mühelos und ohne Berühren des heißen Steins transportiert werden kann. Das ist besonders dann von Vorteil, wenn kleinere Stücke wie Kekse und Minipizzen gebacken werden sollen. Das Backblech lässt sich im Handumdrehen auf den Pizzastein im Grill setzen und herausnehmen. Sollen Kuchen oder Desserts gebacken bzw. zubereitet werden, empfiehlt sich das Auflegen von Backpapier aufs Blech.

Vor dem Backen ist der Stein ins heiße Grillgerät zu legen, damit er sich aufheizt, was rund 10 Minuten dauert. Während dieser Zeit kann der Teig auf dem Backblech zubereitet werden. Danach wird beides auf den erhitzten Pizzastein gelegt. Darauf achten, dass das Blech mitten auf dem Pizzastein ruht! Es darf nicht an den Seiten hervorstehen, wo es der Hitzestrahlung vom Grill ausgesetzt wäre. Damit das Backwerk gut gelingt, muss die Hitze ausschließlich vom Pizzastein kommen. Der Pizzastein ist auch ohne Backblech nutzbar, sollte aber vor Gebrauch bemehlt werden.

Wenn alles fertig gebacken ist, nimmt man das Blech aus dem Grill. Unbedingt an Grillhandschuhe, Topflappen u. Ä. denken, damit man sich nicht die Finger verbrennt. Das fertige Backwerk vom Blech schieben und eine neue Portion auflegen. Dank des Backblechs muss man nicht bei jedem Backvorgang den heißen, schweren Stein aus dem Grill oder Backofen nehmen.

Reinigung

Erst wenn sie ganz abgekühlt sind, dürfen Stein und Backblech gereinigt werden. Hierzu ist nur warmes Wasser mit etwas Geschirrspülmittel zu verwenden. Den Stein keinesfalls in Spülwasser einweichen lassen, sondern nur kurz in warmes Wasser tauchen und mit Lappen oder Schwamm reinigen.

Durch Hitze und Speisenzutaten wie (Soßen, Zucker usw.) verändert der Stein im Laufe der Zeit seine Farbe, was jedoch für die Hygiene unbedeutend ist. Bei Verfärbung kann er vorsichtig mit einem Topfswamm abgerieben oder leicht mit feinem Sandpapier abgeschliffen werden. Danach gründlich abwaschen und hierzu nur handelsübliches Geschirrspülmittel verwenden.

MASSE UND GEWICHTE

Runder Pizzastein – Stein: 10 mm * 365 mm, 1.650 g.

Backblech: 1,35 mm * 350 mm, 350 g.

Rechteckiger Pizzastein – Stein: 10 mm * 300 mm * 440 mm, 2.250 g.

Backblech: 1,35 mm * 293 mm * 433 mm, 430 g.

FR

PIERRE À PIZZA, POUR UNE BONNE CUISSON

- En cordiérite, plus légère et plus solide que le granit.
- Supporte de grands écarts de température.
- N'accumule pas trop de chaleur. Peut servir plusieurs fois sans que le fond des pizzas ou du pain ne noircisse.
- Plaque de cuisson en aluminium comprise. Plus pratique pour mettre les aliments à cuire sur le grill ou les retirer. Inutile de déplacer la pierre chaude.
- Tous les matériaux sont homologués pour les produits alimentaires.

MODE D'EMPLOI

Avant d'utiliser la pierre et la plaque pour la première fois, lavez la pierre à l'eau chaude puis essuyez-la avec un chiffon. Retirez la plaque de l'emballage puis lavez-la avec une solution de détergent.

Utilisation de la pierre et de la plaque

Avec la pierre à pizza, les pizzas, le pain ou les pâtisseries, seront aussi croustillants que s'ils étaient cuits dans un four en pierre. La pierre à pizza est en cordiérite. Il s'agit d'un matériau solide et homogène qui supporte de grands écarts de température. De plus, la cordiérite n'accumule pas trop de chaleur. Vous éviterez ainsi de noircir le fond des pizzas, du pain ou des pâtisseries.

La plaque de cuisson est en aluminium. Plus pratique, pour mettre les aliments à cuire sur le grill ou les retirer. Inutile de déplacer la pierre chaude. Un avantage pour la cuisson de petites pâtisseries ou de mini-pizzas. La plaque de cuisson permet de les déposer et de les retirer facilement, en une seule fois. Il est conseillé d'utiliser du papier sulfurisé sur la plaque de cuisson quand vous faites cuire des gâteaux.

Avant de commencer la cuisson, placez la pierre sur le grill chaud et attendez qu'elle soit bien chaude (environ 10 minutes). Pendant que la pierre chauffe, préparez vos aliments sur la plaque de cuisson. Déposez ensuite la plaque avec les aliments à cuire, sur la pierre à pizza chaude. N'oubliez pas de mettre la plaque bien au centre de la pierre à pizza. Elle ne doit pas dépasser du bord. Sinon, elle risque de prendre la chaleur directement du grill. La chaleur doit provenir de la pierre à pizza, pour obtenir un bon résultat.

Une fois la cuisson terminée, retirez la plaque du grill. Utilisez toujours des gants de cuisine, une manique ou autre, pour vous protéger efficacement contre la chaleur. Retirez les aliments cuits, de la plaque de cuisson et mettez-y les suivants. La plaque permet de ne pas avoir à retirer du grill ou du four une pierre lourde et chaude, à chaque cuisson.

Nettoyage

Laissez refroidir complètement la pierre et la plaque de cuisson avant de les nettoyer. N'utilisez que de l'eau chaude et un détergent ménager. Ne les faites pas tremper dans le détergent, seulement dans de l'eau chaude. Nettoyez-les avec un chiffon ou une éponge à récurer.

La pierre va changer de couleur à l'usage, du fait de la chaleur ainsi que des sauces et du sucre. L'hygiène n'en est nullement affectée. Vous pouvez limiter la décoloration en la nettoyant avec une éponge à récurer ou en la ponçant légèrement avec du papier de verre fin. N'oubliez pas de la nettoyer ensuite avec du détergeant ménager.

DIMENSIONS ET POIDS

Pierre à pizza ronde - Pierre : 10 mm x 365 mm, 1 650 g - Plaque de cuisson : 1,35 mm x 350 mm, 350 g

Pierre à pizza rectangulaire - Pierre : 10 mm x 300 mm x 440 mm, 2 250 g - Plaque de cuisson : 1,35 mm x 293 mm x 433 mm, 430 g

WARNHINWEIS

Grillhandschuhe oder einen anderen, geeigneten Schutz gegen Hitze benutzen!
Backblech und Griff dürfen nicht über den Rand des Steins hervorstehen, da sie durch die Hitzestrahlung zu heiß werden. Nach dem Backen umsichtig zu Werke gehen, denn der Stein ist sehr heiß. Vor dem Herausnehmen sollte man ihn vollständig abkühlen lassen.

CONSEIL

Utilisez un gant de cuisine ou autre protection similaire, contre la chaleur. Ni la plaque de cuisson ni sa poignée ne doivent dépasser du bord de la pierre. Sinon, la plaque risque de devenir très chaude. Soyez très prudent après chaque cuisson car la pierre est alors très chaude. Laissez-la refroidir complètement avant de la retirer.

PIZZA CHORIZO

UK

Good pizza for two
Circular grilling method
Weber pizza stone
Cooking time:
Approx. 12 minutes

- 1 packet of ready-mixed pizza dough
- 125 g fresh mozzarella
- 250 g tomato sauce
- 8 slices of chorizo sausage
- Fresh basil

- Prepare the dough for the pizza crust according to the instructions
- The pizza stone is preheated on the grill for about 10 minutes before the pizza is placed on the stone.
- Sprinkle the pizza stone with flour just before the pizza base is placed on it.
- Spread tomato sauce evenly over the pizza base.
- Distribute mozzarella and chorizo sausage on the top and put the lid on the grill.
- After 10-12 minutes the mozzarella cheese has melted and the crust is crunchy and delicious.
- Finely chop the fresh basil and sprinkle over the pizza before serving.

NO

En god pizza til 2 personer
(Indirekte grillmetode – med sirkulerende varme)
Weber Pizzasten
Steketid: ca. 12 minutter

- 1 pk. ferdigblanding til pizzadeig
- 125 g. frisk Mozzarella
- 250 g. tomat saus
- 8 skiver Chorizopølse
- Frisk basilikum

Slik gjør du:

- Forbered deigen til pizzabunnen, følg beskrivelsen på emballasjen.
- Pizzastenen forvarmes i grillen i ca. 10 minutter før pizzaen legges på.
- Like før deigen legges på pizzastenen, drysses pizzastenen med litt mel.
- Når deigen er lagt på stenen, spres tomat sausen utover i et jevnt lag.
- Mozzarella og chorizopølse fordeles så på toppen, og lokket legges på grillen.
- Etter 10-12 minutter vil mozzarellaen være smeltet og bunnen være sprø og lekker.
- Den friske basilikumen hakkes fint og drysses over pizzaen rett før servering.

SE

En god pizza - Till 2 personer
Indirekt metod – med cirkulerande värme
Weber Pizzasten
Stektid: ca. 12 minuter

- 1 pkt pizzamix
- 125 gr Mozzarella
- 250 gr tomat säs
- 8 skivor Chorizokorv
- Färsk basilika

Sä här gör du:

- Förbered degen till pizzabotten enligt beskrivningen på paketet.
- Pizzastenen förvarms i grillen ca. 10 minuter innan pizzen läggs på.
- Innan degen placeras på pizzastenen, strö då lite mjöl över stenen.
- När pizzen väl ligger på stenen, breds tomat säs på i ett jämnt lager.
- Mozzarella och chorizokorv fördelas över, och locket läggs på grillen.
- Grilla i 10-12 minuter tills mozzarellan smälter och pizzabotten är fräsigt och läcker.
- Hacka basilika och strö över pizzen innan den serveras.

FI

Hyvää pizzaa kahdelle
Ohje kiertoilmauniin
Weber Pizzakivi
Paistoaika: n. 12 minuuttia

- Valmista pizzajauhoseosta
- 125 gr. tuoretta mozzarellaa
- 250 gr. tomaattikastiketta
- 8 viipaletta chorizomakkaraa
- Tuoretta basilikaa

Tee näin:

- Valmista pizzapohjan taikina pakkauksen ohjeen mukaan.
- Lämmitä pizzakiveä grillissä n. 10 minuuttia ennen pizzan kypsentämistä.
- Ripottele pizzakivelle vähän jauhoja juuri ennen kuin laitat kaulitun pohjan sen päälle.
- Kun olet asettanut pohjan kivelle, levitä sen päälle tasainen kerros tomaattikastiketta.
- Asettele kastikkeen päälle mozzarella ja chorizomakkara ja peitä grilli kannella.
- 10-12 minuutin päästä mozzarella on sulanut ja pohja on rapea ja herkullinen.
- Silppua tuore basilika ja ripottele se pizzan päälle juuri ennen tarjoilua.

DK

...en god pizza til 2 personer
Cirkulær stegemetode
Weber Pizzasten
Bagetid: ca. 12 minutter

- 1 pk. Færdigblanding til pizzadej
- 125 gr. Frisk Mozzarella
- 250 gr. Tomatsauce
- 8 skiver Chorizopølse
- Frisk Basilikum

Sådan gør du:

- Forbered dejen til pizzabunden i henhold til beskrivelsen på emballagen.
- Pizzastenen forvarmes i grillen ca. 10 minutter før pizzaen ligger på.
- Lige inden dejen ligger på pizzastenen, drysses pizza-stenen med lidt mel.
- Når dejen er lagt på stenen, spredes tomat saucen ud i et jævnt lag.
- Mozzarella og chorizopølse fordeles så på toppen, og låget ligger på grillen.
- Efter 10-12 minutter vil mozzarellaen være smeltet og bunden være sprød og lækker.
- Den friske basilikum hakkes fint og drysses over pizzaen lige inden servering.

IT

Pizza per due persone

Metodo: riscaldare la pietra

Weber con forno chiuso.

Tempo di cottura: 12 minuti circa

Ingredienti:

- impasto per pizza
- 125g di mozzarella fresca
- 250g di passata di pomodoro
- 8 fette di Salame Chorizo
- basilico fresco

Preparazione:

- Preparare la pasta cruda seguendo le istruzioni.
- Riscaldare la pietra, circa 10 minuti, prima di iniziare la cottura.
- Cospargere la pietra con un pò di farina poco prima di appoggiare la pizza.
- Distribuire la salsa di pomodoro sulla pizza
- Condire con mozzarella e salame Chorizo e chiudere immediatamente il coperchio.
- Dopo 10-12 minuti la mozzarella sarà sciolta e la pasta avrà una buona crosta croccante e deliziosa.
- Cospargere la pizza di basilico prima di servire.

NL

Een heerlijke pizza voor

twee personen

Weber's indirecte kookmethode

Weber pizzasteen

Bereidingstijd ca. 12 minuten.

- 1 pak kant-en-klaar pizzadeeg
- 125 gr. verse mozzarella kaas
- 250 gr. tomatensaus
- 8 schijven chorizo worst
- vers basilicum

- Bereid het pizzadeeg volgens aanwijzing.
- Voor gebruik, de pizzasteen ca. 10 min. voorwarmen.
- Strooi wat meel over de steen voordat u de pizza erop legt.
- Giet de tomatensaus op de pizzabodem.
- Leg daarover de mozzarella en de chorizoschijven en doe het deksel op de barbecue.
- Na 10-12 minuten is de mozzarella gesmolten en de pizzabodem heerlijk knapperig.
- Strooi als laatste vers gehakt basilicum over de pizza en uw pizza kan opgediend worden.

DE

Leckere Pizza für zwei Personen

Indirekt Grillen

Webers Pizzastein

Zubereitungszeit: ca. 12 Minuten

- 1 Packung Fertigmischung für Pizzateig
- 125 g frischer Mozzarella
- 250 g Tomatensoße
- 8 Scheiben Chorizo-Wurst
- Frisches Basilikum

Zubereitung:

- Bereiten Sie den Pizzateig nach der Anleitung vor.
- Der Pizzastein wird ca. 10 Minuten auf dem Grill vorgeheizt, bevor die Pizza auf den Stein gelegt wird.
- Bemehlen Sie den Pizzastein, kurz bevor Sie den Pizzaboden darauf legen.
- Verteilen Sie die Tomatensoße gleichmäßig auf dem Pizzaboden.
- Verteilen Sie darauf den Mozzarella und die Chorizo-Wurst und schließen Sie den Deckel des Grills.
- Nach 10 bis 12 Minuten ist der Mozarellakäse geschmolzen und der Rand köstlich knusprig.
- Hacken Sie zum Schluss das frische Basilikum und streuen Sie es kurz vor dem Servieren über die Pizza.

FR

Pizza pour 2 personnes

Pierre à pizza Weber

Temps de cuisson :

env. 12 minutes

- 1 sachet de pâte à pizza
- 125 g de mozzarella fraîche
- 250 g de tomates concassées
- 8 tranches de chorizo
- basilic frais

Préparation :

- Préparez la pâte à pizza en suivant les indications du sachet.
- Préchauffez la pierre à pizza sur le barbecue pendant environ 10 minutes.
- Saupoudrez la pierre de farine juste avant d'y poser la pâte à pizza.
- Etalez les tomates sur la pâte.
- Disposez la mozzarella et les tranches de chorizo puis mettez le couvercle sur le barbecue.
- Après 10 à 12 minutes, la mozzarella est fondue et la pâte croustillante et délicate.
- Hachez et répartissez le basilic avant de servir.

P

Pizza pour 2 personnes

Pierre à pizza Weber

Temps de cuisson :

env. 12 minutes

- 1 sachet de pâte à pizza
- 125 g de mozzarella fraîche
- 250 g de tomates concassées
- 8 tranches de chorizo
- basilic frais

Préparation :

- Préparez la pâte à pizza en suivant les indications du sachet.
- Préchauffez la pierre à pizza sur le barbecue pendant environ 10 minutes.
- Saupoudrez la pierre de farine juste avant d'y poser la pâte à pizza.
- Etalez les tomates sur la pâte.
- Disposez la mozzarella et les tranches de chorizo puis mettez le couvercle sur le barbecue.
- Après 10 à 12 minutes, la mozzarella est fondue et la pâte croustillante et délicate.
- Hachez et répartissez le basilic avant de servir.

ES

Pizza para duas pessoas

Para grelhador circular

Pedra de pizza Weber

Tempo de cozedura:

Cerca de 12 minutos

- 1 embalagem de massa pronta para pizza
- 125 g de queijo mozzarella fresco
- 250 g de molho de tomate
- 8 fatias de chouriço
- Manjeriço fresco

Sádan gor du:

- Prepare a massa para a base da pizza de acordo com as instruções.
- Pré-aqueça a pedra no grelhador durante cerca de 10 minutos antes de aí colocar a pizza.
- Polvilhe a pedra com farinha antes de colocar a base da pizza.
- Espalhe o molho de tomate uniformemente sobre a base da pizza.
- Distribua o queijo mozzarella e o chouriço por cima e feche o grelhador.
- Após 10-12 minutos, o queijo mozzarella derrete e a massa está estaladiça e deliciosa.
- Por fim, pique o manjeriço fresco e polvilhe a pizza antes de servir.



WWW.WEBER.COM

© 2009 Weber-Stephen Products Co. Weber, the silhouette, and the kettle configuration are registered U.S. trademarks of Weber-Stephen Products Co., 200 East Daniels Road, Palatine, IL 60067-6266, U.S.A. Made in China.

