




PIZZASTEIN  
PIZZA STONE  
PIERRE A PIZZA  
PIETRA PER PIZZA  
PIEDRA PARA PIZZAS  
PIZZA STEEN  
PIZZASTEN

## DE PIZZASTEIN

**ANWENDUNG:** Vor dem ersten Gebrauch, heizen Sie den Pizzastein auf, bestreuen diesen mit Salz und lassen diesen ca. 15 Minuten ziehen (entzieht dem Stein Feuchtigkeit). Wiederholen Sie den Vorgang gelegentlich bei häufigem Gebrauch des Pizza- und Brotbacksteins. Legen Sie den kalten Pizzastein in die Mitte des Grillrosts. Wenn die Position nicht optimal ist, heben Sie den Stein an und platzieren ihn neu. Sie sollten den Pizzastein nicht verschieben, weil dadurch der Rost beschädigt werden könnte. Berühren Sie das Zubehör während der Verwendung auf dem Grill nur mit Grill-Handschuhen. Stellen Sie den Pizzastein in heissem Zustand nicht auf brennbare oder hitzeempfindliche Oberflächen. Heizen Sie den Pizzastein jeweils während 15–20 Minuten auf der Stufe  vor. Sie können den Pizzastein problemlos auf beiden Seiten gebrauchen (siehe Anleitung).


**REINIGUNG:** Lassen Sie den Pizzastein auskühlen. Entfernen Sie Krusten und Rückstände vom kalten Pizzastein mit einer Grillbürste (Schaber) oder einem trockenen Tuch. Bitte beachten Sie, dass der Pizzastein ein Gebrauchsgegenstand ist, dem man den Gebrauch und die Abnutzung mit der Zeit ansieht. Reinigen Sie den Pizzastein nicht mit oder unter fließendem Wasser. Lagern Sie den Pizzastein an einem trockenen und geschützten Ort.

**HINWEIS:** NICHT geeignet zur Zubereitung auf dem Pizzastein sind Tiefkühlprodukte.

[outdoorchef.com/de/rezepte](http://outdoorchef.com/de/rezepte)

---

## EN PIZZA STONE


**HOW TO USE:** Prior to its first use, heat up the Pizza Stone and sprinkle it with salt. Leave it for about 15 minutes to infuse (extracts humidity from the stone). Occasionally repeat this procedure after frequent use of the Pizza Stone. Place the „cold“ Pizza Stone in the middle of the cooking grid (so the air can circulate). If the stone is not ideally positioned, lift it up and set it down again. **DO NOT** slide the stone; otherwise the cooking grid could be damaged. Only touch the accessories with barbecue gloves during use on the barbecue. Do not put the Pizza Stone on flammable or heat-sensitive surfaces while hot. Always pre-heat the Pizza Stone on level  for a minimum of 15–20 minutes. You can use both sides of the Pizza Stone (see instructions for use).

**CLEANING:** After baking, let the Pizza Stone cool down on the grill or remove it from the grill using oven gloves and let it cool down. Remove crusts and other residue from the cold Pizza Stone with a grill brush (scraper). Store the stone in a dry and protected place. Please note that the Pizza Stone is a kitchen utensil and as such will with time exhibit signs of use and wear. Do not clean the Pizza Stone with or under running water.

**NOTE:** Frozen products are NOT suitable for cooking on the Pizza Stone.

[outdoorchef.com/en/recipes](http://outdoorchef.com/en/recipes)

## FR PIERRE A PIZZA


**UTILISATION:** Remarque: avant la première utilisation, faites chauffer la Pierre à Pizza, saupoudrez de sel et laissez chauffer pendant 15 minutes env. (absorbe l'humidité de la pierre). Si vous utilisez souvent votre Pierre à Pizza, n'hésitez pas à renouveler cette opération de temps en temps. Installez la Pierre à Pizza froide au milieu de la grille (l'air peut ainsi mieux circuler). Si la position n'est pas optimale, soulevez la pierre et replacez-la de nouveau. Il ne faut pas pousser ou tirer la Pierre à Pizza afin de ne pas endommager la grille. Pendant l'utilisation, ne manipuler l'accessoire sur le barbecue qu'avec les gants prévus à cet effet. Ne jamais placer la Pierre à Pizza chaude sur une surface inflammable ou sensible à la chaleur. Préchauffer la Pierre à Pizza pendant 15 à 20 minutes au niveau de chaleur . Vous pouvez sans problème utiliser la Pierre à Pizza des deux côtés (voir instructions).

**NETTOYAGE:** Laissez refroidir la Pierre à Pizza. Enlevez les croûtes et les résidus de la Pierre à Pizza froide avec une brosse pour barbecue (grattoir). Stockez la Pierre à Pizza dans un endroit sec et protégé. Veuillez noter que la Pierre à Pizza est un objet d'usage. Après un certain temps, on voit qu'elle a été utilisée et donc usée. Ne nettoyez pas la Pierre à Pizza avec ou sous l'eau courante.

**CONSEIL:** Les produits congelés ne sont pas aptes à être préparés sur la Pierre à Pizza.

[outdoorchef.com/fr/recettes](http://outdoorchef.com/fr/recettes)

## IT PIETRA PER PIZZA

**UTILIZZO:** Riscaldare la Pietra per Pizza prima del primo utilizzo, cospargerla con un po' di sale e lasciarla sul fuoco per circa 15 minuti (in modo da assorbire l'umidità dalla pietra). Ripetere questa procedura di tanto in tanto, soprattutto se la Pietra per Pizza viene usata con frequenza. Quando è fredda, posizionare la Pietra per Pizza al centro della griglia (affinché l'aria di ricircolo possa circolare meglio). Se la posizione non è perfetta, sollevare la pietra e riposizionarla; non trascinare la Pietra per Pizza perché si potrebbe danneggiare. Durante l'uso sulla griglia, toccare l'accessorio soltanto con appositi guanti da grill. Quando è calda, non poggiare la Pietra per Pizza su superfici infiammabili o sensibili al calore. Preriscaldarla la Pietra per Pizza per 15–20 minuti al livello . La Pietra per Pizza può essere utilizzata senza alcuna difficoltà su entrambi i lati (vedi istruzioni).


**PULIZIA:** Lasciar raffreddare la Pietra per Pizza. Eliminare le croste e i residui rimasti sulla Pietra per Pizza con una spazzola per barbecue (raschietto). Conservare la Pietra per Pizza in un luogo asciutto e riparato. Si ricorda che la Pietra per Pizza è un oggetto d'uso comune e, come tale, soggetto a usura nel tempo. Non pulire la Pietra per Pizza con acqua o sotto l'acqua.

**CONSIGLIO:** La Pietra per Pizza NON è adatta per la cottura di prodotti surgelati.

[outdoorchef.com/it/ricette](http://outdoorchef.com/it/ricette)



## ES PIEDRA PARA PIZZAS

**FORMA DE USO:** Antes de usarla por primera vez, caliente la Piedra para Pizzas, esparza sal sobre ella y déjela reposar durante 15 minutos (la sal absorbe la humedad de la piedra). Repita esta operación de vez en cuando si utiliza la Piedra para Pizzas muy a menudo. Coloque la piedra fría en el centro de la parrilla, (de esta forma el aire circulante podrá circular mejor). Si no la ha colocado en la posición adecuada, levante la piedra y vuelva a colocarla. No deslice la Piedra para Pizzas puesto que podría dañar la Parrilla. Utilice únicamente guantes para barbacoa cuando manipule los accesorios en la barbacoa. Cuando la Piedra para Pizzas esté caliente, no la coloque sobre superficies inflamables o sensibles al calor. Precaliente la Piedra para Pizzas de 15 a 20 minutos regulando la temperatura a fuego . La Piedra para Pizzas puede utilizarse sin problemas por ambas caras (véanse las instrucciones).


**LIMPIEZA:** Deje enfriar la Piedra para Pizzas. Una vez fría, desprenda las costras y residuos de la Piedra para Pizzas con ayuda de un cepillo especial para barbacoas (rascador). Conserve la Piedra para Pizzas en un lugar seco y cubierto. Tenga en cuenta que la Piedra para Pizzas es un objeto al que, con el tiempo, se le acaban notando el uso y el desgaste. No limpie la Piedra para Pizzas con agua corriente.

**SUGERENCIA:** La Piedra Para Pizza no es apropiada para preparar productos congelados.

[outdoorchef.com/en/recipes](http://outdoorchef.com/en/recipes)

---

## NL PIZZA STEEN


**TOEPASSING:** Aanwijzing: verwarm de Pizza Steen voor het eerste gebruik voor en bestrooi hem met zout. Laat dit ong. 15 minuten inwerken (om het vocht aan de steen te onttrekken). Herhaal dit proces af en toe als u de Pizza Steen vaak gebruikt. Plaats de „koude“ Pizza Steen in het midden van het grillrooster (zo kan de lucht beter circuleren). Als de steen niet juist ligt, moet u hem optillen en op de juiste plaats leggen. **VERSCHUIF** de steen **NIET**, dit om beschadiging aan uw Grillrooster te voorkomen. Gebruikt u het accessoire op de barbecue, zorg er dan steeds voor dat u barbecuehandschoenen draagt. Zet de Pizza Steen als hij heet is niet op een brandbaar of een niet-hittebestendig oppervlak. Verhit Pizza Steen zo'n 15 tot 20 minuten op stand . U kunt beide kanten van de Pizza Steen gebruiken (zie instructies voor gebruik).

**REINIGING:** Laat de Pizza Steen afkoelen. Verwijder vuil van de koude Pizza Steen en brood met een barbecueborstel (schraper). Berg de steen op in een droge en gesloten ruimte. Hou er rekening mee dat de Pizza Steen een keukengerei is. Na verloop van tijd zal hij dus sporen van slijtage gaan vertonen. De Pizza Steen niet schoonmaken met stromend water.

**TIP:** Diepvriesproducten kunnen niet op de pizza steen bereid worden.

[outdoorchef.com/nl/recepten](http://outdoorchef.com/nl/recepten)

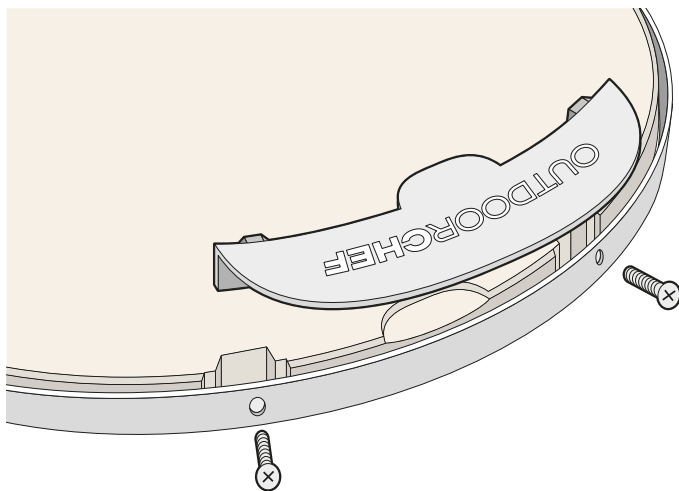
## DA PIZZASTEN

**ANVENDELSE:** Før første ibrugtagning skal Pizzasten opvarmes, strøs med salt og trække i ca. 15 min. (for at trække fugten ud af stenen). Gentag dette lejlighedsvis ved hyppig anvendelse af Pizzasten. Placer den kolde Pizzasten midt på grillristen. (Så kan luften bedre cirkulere omkring den). Hvis positionen ikke er optimal, skal du løfte stenen og finde en ny placering. Du må ikke skubbe Pizzasten, da det kan beskadige risten. Sørg for altid at have handsker på, når du anvender tilbehør på grillen. Når Pizzasten er varm, må den ikke placeres på brandbare eller varmfølsomme overflader. Forvarm Pizzasten i 15–20 min. ved trin . Pizzasten kan uden problemer bruges på begge sider (se vejledning).

**RENGØRING:** Lad Pizzasten køle af. Fjern krummer og rester fra den kolde Pizzasten med en grillbørste (skraber). Gem Pizzastenen på et tørt og sikkert sted. Vær opmærksom på, at Pizzasten er en brugsgenstand, hvor man med tiden kan se, at der er brugt og slidt. Pizzasten må ikke rengøres med eller under rindende vand.

**ET GODT RÅD:** Dybfrostprodukter er IKKE egnet til tilberedning på Pizzasten.

[outdoorchef.com/en/recipes](http://outdoorchef.com/en/recipes)



OUTDOORCHEF.COM



# RECIPES

[OUTDOORCHEF.COM/EN/RECIPES](http://OUTDOORCHEF.COM/EN/RECIPES)



# PIZZA STONE



PIZZA STONE					
FOR	BARBECUE	GAS	FUNNEL DIRECT	FUNNEL INDIRECT	
 KETTLE	420	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	
	480	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	
	520	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>	

CHARCOAL	NO FUNNEL	
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

ELECTRO	
<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	

GRID	NO GRID	LID OPEN	LID CLOSED	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

FOR	BARBECUE	GAS
 A-LINE	315	<input checked="" type="checkbox"/>
	325	<input checked="" type="checkbox"/>
	415	<input checked="" type="checkbox"/>
	425	<input checked="" type="checkbox"/>
	455	<input checked="" type="checkbox"/>
 D-LINE	315	<input checked="" type="checkbox"/>
	325	<input checked="" type="checkbox"/>
	415	<input checked="" type="checkbox"/>
	425	<input checked="" type="checkbox"/>

	GRID	NO GRID	LID OPEN	LID CLOSED
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

# BARBECUE CULTURE

DISTRIBUTION



**DKB Household Switzerland AG** | Eggbühlstrasse 28 | 8052 Zürich | Switzerland  
**DKB Household Benelux B.V.** | Brabantsehoek 8 | 5071 NM Udenhout | The Netherlands  
**DKB Household Austria GmbH** | Dueckegasse 15 / Top2 | 1220 Vienna | Austria  
**DKB Household Germany GmbH** | Ochsenmattstr. 10 | 79618 Rheinfelden | Germany