



PIZZA = PIETRA

Istruzioni per l'uso:



Congratulazioni per aver acquistato la nuova pizza pietra „Pizza&Ich“.

Vi auguriamo una buona riuscita per i vostri piatti e buon appetito.

Prima di utilizzarla pulitela con un canovaccio da cucina umido.

Adesso mettete la piastra in griglia graticola nel forno e riscaldatela a 250°C-300°C e lasciatela immagazzinare il calore per 30 minuti. Mettete sulla pietra l'alimento che desiderate bake ad es. pizza, Flammkuchen (pizza alsaziana), impasto per pane, ecc.

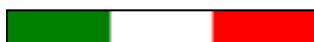
É importante riscaldare la pietra in modo corretto, per questo consigliamo di impostare sempre il forno con "riscaldamento dall'alto e dal basso".

Per la pizza, controllate che la sfoglia non sia troppo spessa e che la farcitura non fuoriesca dai bordi. Consultate la nostra pagina web www.stonecrystall.de dove abbiamo raccolto alcuni consigli per l'uso e alcune ricette. L'accesso a queste informazioni é concesso unicamente ai nostri clienti.

www.stonecrystall.eshop.t-online.de

Consigli per il risparmio energetico:

Una volta appoggiata la pizza o il pane sulla pietra, potete impostare il forno al minimo o anche spegnerlo completamente, a seconda della farcitura desiderata. Riscaldando maggiormente la pietra „Pizza&Ich“, l'impasto presenterá semplicemente una base piú croccante.



- il forno a 250°C preriscaldate
- Pizza pietra posto in forno
- Pizza pietra per ca. 30 minuti riscaldarsi

Ora si può iniziare.....



Mettete la pizza sulla pietra pizza.

ad esempio:

pizza, crêpes, pasta di pane, ecc.....



La pizza è di circa 8 a 10 minuti e finito, e molto croccante.....

Info:

stonecrystal@t-online.de

Attenzione:

La pietra riscaldata é molto molto calda e il calore viene mantenuto a lungo sulla sua superficie. Fate sempre attenzione a non scottarvi e usate adeguati guanti da cucina per il trasporto.

La pietra, dopo l'uso, va pulita con un panno leggermente umido oppure con una spazzola.

Non lavare la pietra nella lavastoviglie!

Non usare alcun tipo di detersivo, in quanto questi possono penetrare all'interno, pregiudicando il sapore dei cibi che verranno cucinati successivamente.

Grazie.

