



PIZZA & LA PIERRE DE CUISSON

Instructions :



Félicitations, vous venez d'acquérir une nouvelle plaque à pizza Pizza&Ich.

Avant toute utilisation, nettoyez la plaque avec un chiffon humide.

Ensuite, posez la plaque de chamotte sur la grille de votre four et chauffez le four à 250 °C pendant 30 minutes minimum. Puis déposez l'élément à cuire sur la plaque à pizza, par ex. pizza, tarte flambée, ou pâte à pain.

Il est important que les plaques à pizza soient bien préchauffées. N'utilisez que la cuisson par convection naturelle (résistance haute et basse du four).

Assurez-vous que la pâte ne soit pas trop épaisse et que la garniture ne « coule » pas.

Vous pouvez également visiter page de la boutique où vous trouverez quelques astuces ainsi que des recettes de pâtes à pizza et de pizzas. L'accès à ces informations est réservé à nos clients.

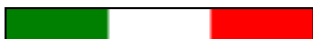
Shop Info : www.stoncrystall.eshop.t-online.de

Astuce économie d'énergie :

Vous pouvez, selon la garniture, diminuer la chaleur de votre four ou l'éteindre complètement. Votre pâte continuera à cuire par le dessous grâce à la chaleur mmagasinée par la plaque, et sera bien croustillante.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir et des plats réussis.

Stoncrystall- Art



Ensuite, posez la plaque de chamotte sur la grille de votre four et chauffez le four à 250 °C pendant 30 minutes minimum.

Maintenant, il peut commencer à.....



Puis déposez l'élément à cuire la plaque à pizza, par ex.

Pizza ... tarte flambée, ou pâte à pain.



Le résultat: pizza croustillante, à la Style de l'Italie

Info:
stonecrystal@t-online.de

Attention :

La plaque reste brûlante encore un certain temps après toute cuisson !!!!

Avant la première utilisation, la plaque doit être nettoyée avec un chiffon humide.

Après utilisation nettoyer la plaque si nécessaire, avec un chiffon légèrement humide ou avec une brosse.

Ne jamais mettre la plaque dans le lave-vaisselle !

Ne jamais utiliser de détergent qui pourrait alors pénétrer dans la matière et altérer le goût de la nourriture.

Merci beaucoup.

