



7671





DISCOVER WHAT'S POSSIBLE

EN | English3

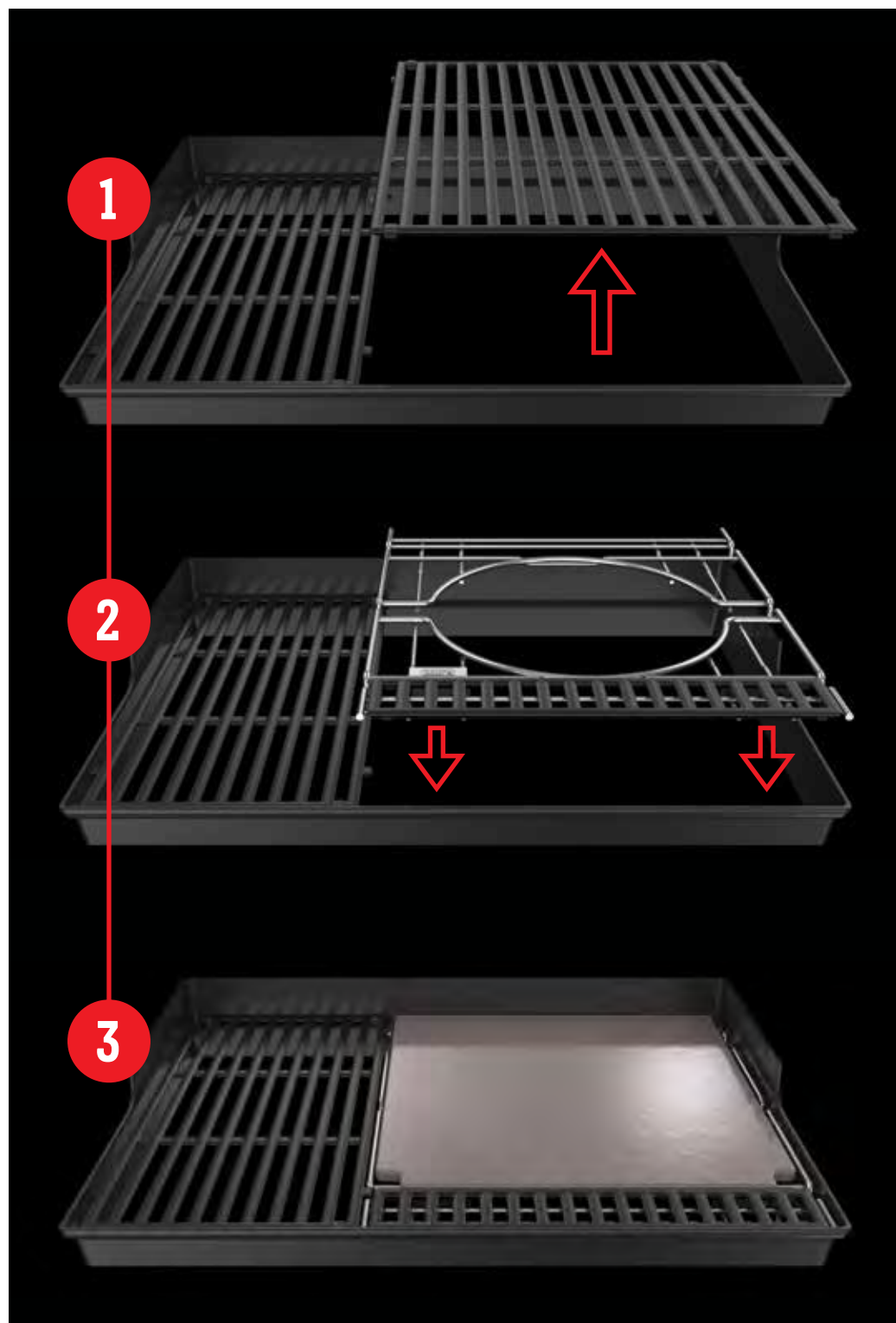
ES | Español.....5

FR | Français.....7

CN | 中文.....9

JA | 日本語.....11

KO | 한국어13



SAFETY

Follow all WARNING and CAUTION statements provided in your WEBER Grill Owner's Guide.

⚠ WARNING: Always wear heat-resistant grill mitts or gloves (conforming to EN 407, Contact Heat rating level 2 or greater) when handling a hot accessory.

⚠ WARNING: Do not use your WEBER CRAFTED accessory on your side burner.

⚠ WARNING: Never submerge your WEBER CRAFTED accessory in water when it is hot. Thermal shock can cause damage your accessory.

⚠ CAUTION: Do not set your WEBER CRAFTED accessory on a combustible surface, glass, or a surface that can be damaged by heat.

Failure to follow these WARNING and CAUTION statements may result in serious bodily injury or may result in a fire or an explosion causing damage to property.

The WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection

Thank you for taking the first step in your outdoor kitchen discovery! The WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection allows you to spend more time outside, cooking food never thought possible on your grill.

Glazed Baking Stone – Food for Thought

Your stone is the perfect accessory to turn your grill into an outdoor bakery – great for pizza, desserts, loaves of bread, and more.

Explore a few of these dishes with your Glazed Baking Stone:

- Perfectly crispy extra-large 16-in Sicilian style pizza
- Warm, fresh chocolate chip cookies
- Personalized flat breads, artisan-style sourdough, or pillowy naan
- Sweet or savory flaky puff pastry

Continue to the next page for use & care guidance »

We cannot wait to hear about your new grilling adventures!

Check out the rest of the WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection on weber.com.

Before-You-Grill Checklist

- ✓ Confirm that you have the WEBER CRAFTED Grates and Frame. They can be purchased separately on weber.com.
- ✓ Make sure that your Glazed Baking Stone is clean and ready to go.

Grilling Instructions

Once the WEBER CRAFTED Grates and Frame are installed:

1. Remove the cooking grate (A) and place the Glazed Baking Stone within the WEBER CRAFTED Frame (B).*
2. Place Spacer between the Glazed Baking Stone and front of the cookbox (C).
3. Preheat grill for **approximately 15-20 minutes** with Glazed Baking Stone in place. On gas grills, do not turn on your sear burner with the stone.
4. While the grill is preheating, prepare your food according to its recipe.
5. Add your food and continue with the recipe.

*For WEBER smart grills, avoid contact with the temperature probe in the back of the cookbox.

Notes on Pizza Baking

Frozen Pizza

- Preheat grill for **approximately 10-15 minutes** with Glazed Baking Stone in place.
- Cook according to package instructions.

NOTE: For thin crust, set burners on direct heat. For deep dish pizza, set burners on indirect heat.

Fresh Pizza

- Preheat grill for **approximately 10-15 minutes** with Glazed Baking Stone in place.
- Cook over direct high heat (500° F) for 8-10 minutes, depending on dough and thickness, until cheese is melted and crust is golden brown.

Caring for Your Glazed Baking Stone

- Clean after each use.
- Do not soak or immerse in water. **The Glazed Baking Stone is NOT dishwasher safe.**
- Handwashing using a mild detergent with a non-abrasive nylon brush or sponge is recommended.
- Thoroughly dry before storing.

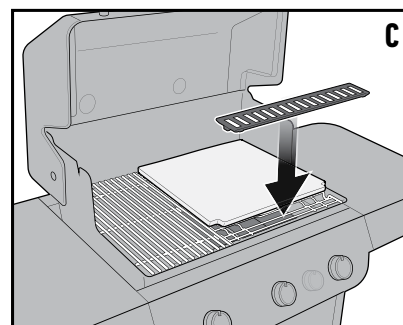
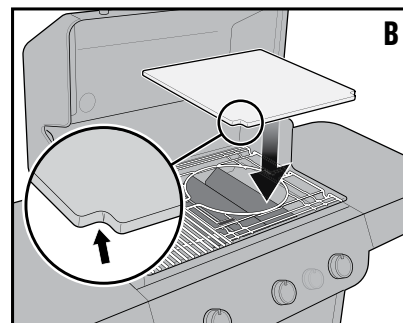
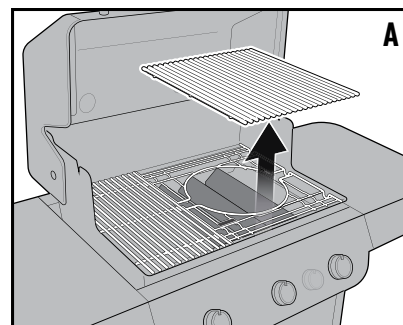
Tips For Deep Cleaning

Over time your Glazed Baking Stone may build up food residue. Here is an effective method to remove it:

1. Remove as much food residue from the Glazed Baking Stone as possible.
2. Combine three parts baking soda with one part water. A paste will form.
3. Generously apply the paste to the Glazed Baking Stone. It should be thick enough to coat fully.
4. Leave the mixture for a few hours or overnight. Add more baking soda and scrub with a non-abrasive nylon brush or sponge.
5. Rinse clean and dry.

NOTE: For extra stubborn residue, pour vinegar over the paste just before cleaning. Once the fizzing reaction dies down, continue to scrub and rinse.

If you have any questions, contact the Customer Service Representative in your area using the contact information on our website. Log onto weber.com.



SEGURIDAD

Respete todas las indicaciones de ADVERTENCIA y PRECAUCIÓN que contiene la guía del propietario de su asador WEBER.

⚠ ADVERTENCIA: Use siempre guantes para asar resistentes al calor (con nivel 2 o superior de resistencia al calor por contacto según la norma EN 407) al manipular un accesorio si está caliente.

⚠ ADVERTENCIA: No use su accesorio WEBER CRAFTED en el quemador lateral.

⚠ ADVERTENCIA: No sumerja su accesorio WEBER CRAFTED en agua si está caliente. El choque térmico puede dañarlo.

⚠ PRECAUCIÓN: No coloque su accesorio WEBER CRAFTED sobre una superficie combustible, de vidrio o que pueda resultar dañada por efecto del calor.

Ignorar estas indicaciones de ADVERTENCIA y PRECAUCIÓN puede dar lugar a lesiones personales graves, así como provocar incendios o explosiones que tengan como resultado daños materiales.

Colección WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection

¡Felicidades por dar el primer paso para descubrir nuevos territorios de la cocina al aire libre! La colección WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection le permite pasar más tiempo en el exterior, cocinando en su asador como jamás habría imaginado.

Piedra para pizza esmaltada: pruebe todo un inmenso mundo de opciones

Su piedra es el accesorio perfecto para convertir su asador en un horno al aire libre, ideal para hornear pizzas, postres, panes y mucho más.

Anímese a elaborar algunas de estas delicias con su piedra para pizza esmaltada:

- Pizza a la siciliana extragrande (40 cm) perfectamente crujiente.
- Galletas con chispas de chocolate, recién horneadas.
- Pan ácimo personalizado, pan de masa madre artesanal o panes naan.
- Pan de hojaldre dulce o salado.

Consulte las recomendaciones de uso y cuidados en la página siguiente »

¡Ya queremos conocer sus nuevas aventuras culinarias a la parrilla!

Eche un vistazo al resto de los productos WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection en weber.com.

Revisiones por efectuar antes de cocinar

- ✓ Asegúrese de contar con el marco y las parrillas WEBER CRAFTED. Puede adquirirlos por separado en weber.com.
- ✓ Asegúrese de que su piedra para pizza esmaltada esté limpia y lista para usar.

Instrucciones para cocinar

Con el marco y las parrillas WEBER CRAFTED instalados:

1. Extraiga la parrilla de cocción **(A)** y coloque la piedra para pizza esmaltada adentro del marco WEBER CRAFTED **(B)**.*
2. Coloque el separador entre la piedra para pizza esmaltada y la parte delantera de la caja de cocción **(C)**.
3. Precaliente el asador **unos 15-20 minutos** con la piedra para pizza esmaltada en su lugar. Si está usando la piedra en un asador de gas, no encienda el quemador para sellar.
4. Mientras se precalienta el asador, prepare los alimentos según la receta elegida.
5. Coloque los alimentos y proceda con la preparación.

* Si está usando un asador inteligente WEBER, evite el contacto con la sonda de temperatura en la parte trasera de la caja de cocción.

Notas sobre el horneado de pizzas

Pizza congelada

- Precaliente el asador **unos 10-15 minutos** con la piedra para pizza esmaltada en su lugar.
- Cocine la pizza siguiendo las instrucciones del empaque.

NOTA: Para pizzas de corteza fina, ajuste los quemadores para calor directo. Para pizzas de gran grosor, ajuste los quemadores para calor indirecto.

Pizza fresca

- Precaliente el asador **unos 10-15 minutos** con la piedra para pizza esmaltada en su lugar.
- Cocine la pizza con fuego alto directo (260 °C) durante 8-10 minutos, en función de la masa y el grosor, hasta que se funda el queso y la corteza esté dorada.

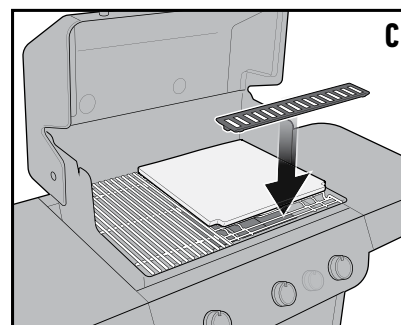
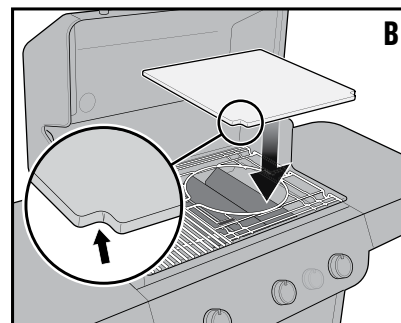
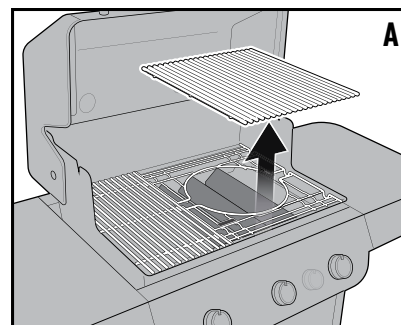
Cuidado de la piedra para pizza esmaltada

- Límpiela después de cada uso.
- No la deje en remojo ni la sumerja en agua. **La piedra para pizza esmaltada NO es apta para lavavajillas.**
- Se recomienda lavarla a mano con un detergente suave y una esponja o un cepillo de nailon no abrasivos.
- Séquelo bien antes de guardarlo.

Consejos para una limpieza profunda

Con el tiempo, pueden acumularse residuos de alimentos en su piedra para pizza esmaltada. Este eficaz método le ayudará a eliminarlos:

1. Trate de eliminar de antemano, en la medida de lo posible, los residuos de alimentos de la piedra para pizza esmaltada.
2. Mezcle tres partes de bicarbonato de sodio y una de agua. Se formará una pasta.
3. Aplique generosamente la pasta a la piedra para pizza esmaltada. Deberá tener el grosor suficiente para cubrirla por completo.
4. Deje actuar la mezcla unas horas o toda la noche. Agregue más bicarbonato de sodio y limpie con una esponja o un cepillo de nailon no abrasivos.



5. Enjuague y seque.

NOTA: Para eliminar residuos muy incrustados, rocíe vinagre sobre la pasta antes de limpiarla. Cuando deje de burbujear, retírela con un cepillo y enjuague.

Si tiene alguna duda, póngase en contacto con el representante del Servicio de Atención al Cliente de su zona usando la información de contacto disponible en nuestro sitio web. Visite weber.com.

SÉCURITÉ

Suivez toutes les consignes des mentions AVERTISSEMENT et ATTENTION du manuel du propriétaire de votre barbecue WEBER.

⚠ AVERTISSEMENT :
Portez toujours des mitaines ou des gants de barbecue résistants à la chaleur (conformes à la norme EN 407, résistance à la chaleur de contact de niveau 2 ou supérieur) lorsque vous manipulez un accessoire chaud.

⚠ AVERTISSEMENT :
N'utilisez pas l'ustensile WEBER CRAFTED sur le brûleur latéral.

⚠ AVERTISSEMENT :
Ne plongez jamais l'ustensile WEBER CRAFTED dans l'eau lorsqu'il est encore chaud. Les chocs thermiques peuvent endommager l'ustensile.

⚠ ATTENTION : Ne placez pas l'ustensile WEBER CRAFTED sur une surface combustible, du verre ou une surface qui pourrait être endommagée par la chaleur.

Le non-respect des mentions AVERTISSEMENT et ATTENTION peut causer des blessures graves, un incendie ou une explosion qui entraînerait des dommages matériels.

La collection Cuisine extérieure WEBER CRAFTED

Félicitations pour votre premier pas dans la découverte de votre cuisine extérieure! La collection Cuisine extérieure WEBER CRAFTED vous permet de cuisiner des aliments inattendus à l'extérieur sur votre barbecue.

Pierre à pizza – Un monde de possibilités

La pierre à pizza est l'accessoire parfait pour transformer votre barbecue en boulangerie extérieure – parfaite pour les pizzas, les desserts, les miches de pain, etc.

Explorez quelques-uns de ces plats avec la pierre à pizza :

- Pizza sicilienne très grande de 40 cm parfaitement croustillante
- Biscuits aux pépites de chocolat, chauds et frais.
- Pain plat personnalisé, levain de type artisanal ou naan gonflant.
- Pâte feuilletée sucrée ou salée.

Continuez à la page suivante pour des conseils d'utilisation et d'entretien »

Nous avons hâte d'entendre parler de vos nouvelles aventures de grillades!

Découvrez tous les ustensiles de la collection Cuisine extérieure WEBER CRAFTED sur le site weber.com.

Avant de commencer votre barbecue

- ✓ Vérifiez que vous avez les grilles et le cadre pour ustensiles WEBER CRAFTED. Ceux-ci peuvent être achetés séparément sur le site weber.com.
- ✓ Assurez-vous que la pierre à pizza est propre et prête à l'emploi.

Instructions de cuisson au barbecue

Une fois la grille et le cadre adaptateur WEBER CRAFTED installés :

1. Retirez la grille de cuisson (A) et placez la pierre à pizza sur le cadre adaptateur WEBER CRAFTED (B).*
2. Placez la plaque d'espacement entre la pierre à pizza et l'avant de la cuve de cuisson (C).
3. Préchauffez le barbecue **pendant environ 15 à 20 minutes** avec la pierre à pizza en place. Sur les barbecues au gaz, n'allumez pas le brûleur à saisir avec la pierre.
4. Pendant que le barbecue préchauffe, huilez et assaisonnez vos aliments selon la recette choisie.
5. Ajoutez vos aliments et continuez la recette.

*Pour les barbecues connectés WEBER, évitez tout contact avec la sonde de température située à l'arrière de la cuve de cuisson.

Remarques sur la cuisson de pizzas

Pizza congelée

- Préchauffez le barbecue **pendant environ 10 à 15 minutes** avec la pierre à pizza en place.
- Faites cuire conformément aux instructions sur l'emballage.

REMARQUE : Pour une croûte mince, mettez les brûleurs en chaleur directe. Pour une pizza à pâte épaisse, mettez les brûleurs en chaleur indirecte.

Pizza fraîche

- Préchauffez le barbecue **pendant environ 10 à 15 minutes** avec la pierre à pizza en place.
- Faites cuire à feu vif direct (500 °F) pendant 8 à 10 minutes, en fonction de la pâte et de l'épaisseur, jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que la croûte soit dorée.

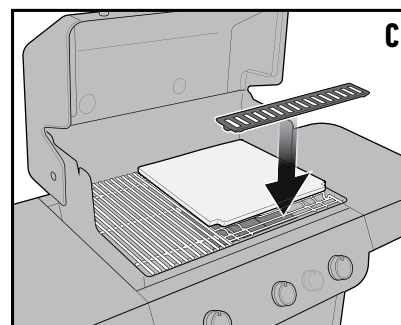
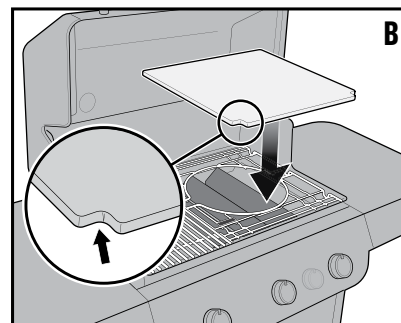
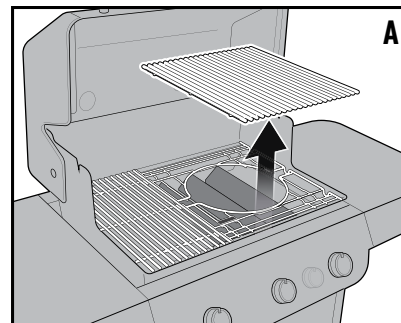
Entretien de la pierre à pizza

- Nettoyez après chaque utilisation.
- Ne trempez pas et n'immergez pas dans l'eau. **La pierre à pizza NE VA PAS au lave-vaisselle.**
- Il est recommandé de laver à la main à l'aide d'un détergent doux et d'une brosse en nylon ou d'une éponge non abrasive.
- Séchez soigneusement avant de ranger.

Conseils pour le nettoyage en profondeur

Au fil du temps, la pierre à pizza peut accumuler des résidus alimentaires. Voici une méthode efficace pour les enlever :

1. Retirez autant de résidus alimentaires que possible de la pierre à pizza.
2. Mélangez trois parts de bicarbonate de soude avec une part d'eau. Une pâte se formera.
3. Appliquez généreusement la pâte sur la pierre à pizza. La pâte doit être d'une épaisseur suffisante pour recouvrir complètement l'accessoire.
4. Laissez agir le mélange pendant quelques heures ou toute la nuit. Ajoutez plus de bicarbonate de soude et frottez avec une brosse en nylon ou une éponge non abrasive.



5. Rincez et séchez.

REMARQUE : Pour les résidus très tenaces, versez du vinaigre sur la pâte juste avant le nettoyage. Une fois que la réaction de pétilllement commence à s'estomper, continuez à frotter et à rincer.

Si vous avez des questions, communiquez avec le représentant du service à la clientèle de votre région aux coordonnées indiquées sur notre site Web. Connectez-vous sur le site www.weber.com.

安全

使用时, 请遵守 WEBER 烤炉用户指南中的所有警告事项和注意事项。

△警告事项: 使用热的配件时, 务必佩戴连指或分指的隔热烧烤手套 (需符合 EN 407 标准, 热接触 2 级或以上)。

△警告事项: 请勿将 WEBER CRAFTED 配件用于侧燃烧器上。

△警告事项: 切勿将热的 WEBER CRAFTED 配件浸入水中。温度骤变会损伤配件。

△注意事项: 请勿将 WEBER CRAFTED 配件置于易燃表面、玻璃或受热可能损坏的表面上。

未遵循本使用说明中的警告事项和注意事项可能导致严重的人身伤害, 或者可能导致起火或爆炸, 造成财产损失。

WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection

祝贺您迈出户外厨房探索的第一步! WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection 让您更愿意待在户外, 做出意料之外的烧烤美食。

釉面石质披萨烤盘 - 回味无穷

石质披萨烤盘是在户外使用烤炉的绝妙配件 -- 非常适合烘制披萨、甜点、面包卷等等。

用釉面石质披萨烤盘尝试其中一些菜肴：

- 酥脆的16寸大号西西里风味披萨
- 新鲜烘焙的热巧克力曲奇
- 各色风味的薄饼、手工酸面包或柔软的烤馕
- 甜或咸的千层酥皮

[前往下一页, 了解使用和保养指南 »](#)

我们迫不及待想要听听您最新的烧烤趣事了!

**要深入了解 WEBER CRAFTED
Outdoor Kitchen Collection,
请前往 weber.com。**

烤前准备清单

- ✓ 确认您拥有 WEBER CRAFTED 烤架和外框。它们可以从 weber.com 上单独购买。
- ✓ 确保釉面石质披萨烤盘干净整洁，随时可用。

烧烤说明

WEBER CRAFTED 烤架和 Frame 安装完成后：

1. 取下烤篦 (A)，将釉面石质披萨烤盘放入 WEBER CRAFTED 外框中 (B)。^{*}
2. 在釉面石质披萨烤盘和烹饪箱前面之间放置垫片 (C)。
3. 釉面石质披萨烤盘安装好后，预热约 15-20 分钟。在燃气烤炉上，不要打开大火力燃烧器。
4. 在烤炉预热期间，按照食谱给食物刷油和调味。
5. 放入食物，按照食谱烧烤。

^{*}如使用 Weber Smart 烤炉，要避免温度探针接触烹饪箱背面。

披萨烘焙说明

冷冻披萨

- 釉面石质披萨烤盘安装好后，预热约 10-15 分钟。
- 根据包装说明进行烹饪。

注意：如果是薄皮，则将燃烧器设置为直接加热。对于深盘比萨，将燃烧器设置为间接加热。

新鲜披萨

- 釉面石质披萨烤盘安装好后，预热约 10-15 分钟。
- 直接高温 (500°F 或 260°C) 烘烤 8-10 分钟，具体时间视面团种类和厚度而定，直到奶酪融化、饼皮成金黄色。

釉面石质披萨烤盘保养

- 每次使用后清洁。
- 请勿浸泡在水中。釉面石质披萨烤盘不能用洗碗机清洗。
- 建议使用温和的清洁剂和无磨蚀性的尼龙刷或海绵进行手洗。
- 彻底晾干之后收藏。

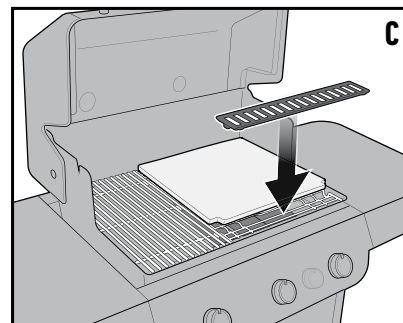
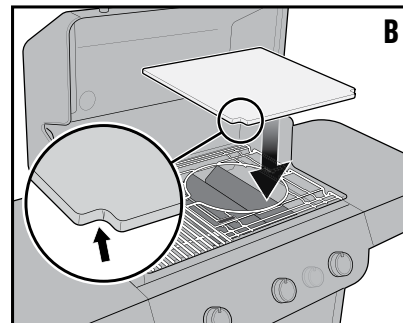
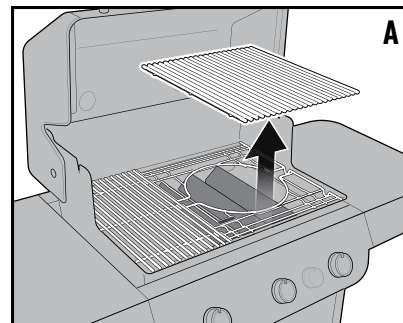
深层清洁建议：

随着时间的推移，您的釉面石质披萨烤盘可能会堆积食物残渣。以下是有效去除方法：

1. 尽可能清除釉面石质披萨烤盘上残留的食物。
2. 混合三份小苏打和一份水。形成糊状。
3. 将糊状物涂抹在釉面石质披萨烤盘上。厚度应足以完全覆盖炙烤架。
4. 静置几个小时或者过夜。继续加入小苏打，用非磨蚀性尼龙刷或海绵刷洗。
5. 冲洗干净，晾干。

注意：如果还有顽固残留，清洁之前在糊状物上倒一些醋。停止起泡后，继续刷洗，然后冲洗干净。

如果您有任何问题，请使用我们网站上的联系信息联系所在地区的客户服务代表。登录 weber.com。



安全性

WEBERグリル取扱説明書に記載の「警告」および「注意」の各項目に従ってください。

△警告：高温になったアクセサリーに触る際は、耐熱性のバーベキューミットやオーブングローブ（EN407接触熱規格レベル2以上に適合するもの）を使用してください。

△警告：WEBER CRAFTED アクセサリーをサイドバーナーに載せて使用しないでください。

△警告：WEBER CRAFTED アクセサリーが高温のうちは決して水に浸けないでください。熱衝撃によりアクセサリーが損傷する場合があります。

△注意：WEBER CRAFTED アクセサリーは、可燃性の台の上やガラス、または熱に弱い台の上に置かないでください。

上記の「警告」および「注意」の各項目が守られない場合は、大怪我、あるいは器物の損壊を引き起こす火災または爆発の原因となる恐れがあります。

WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection

アウトドアキッチンの旅への第一歩、おめでとうございます。WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection をお使いいただくことにより、アウトドアで過ごす時間が増え、これまでグリルでは無理だと思っていた料理もお作りいただけるようになります。

グレイズド ベーキング ストーン - アイデアがいっぱい

グリルをアウトドアバーカリーに変えるのに最適なアクセサリーです。ピザ、デザート、パンなど、様々なものを焼くのにぴったりです。

グレイズドベーキングストーンで以下の料理をいくつか作ってみましょう。

- 完璧な焼き上がりの約40センチの特大シチリア風ピザ
- 焼き立ての温かいチョコレートチップクッキー
- お好みのスタイルのフラットブレッド、アルチザンサワードウ、柔らかいナン
- 甘い、または塩味のサクサクとしたパイ生地

次のページで用途&お手入れの方法について見る »

皆さまの新しいグリルアドベンチャーについて、ぜひお聞かせください。

WEBER CRAFTED Outdoor Kitchen Collection
の詳細はweber.comでご確認ください。

グリルをお楽しみいただく 前のチェックリスト

- ✓WEBER CRAFTED焼き網とフレームをお持ちですか？ こちらは、weber.comで別途お買い求めいただけます。
- ✓グレイズドベーキングストーンが清潔で、すぐに使える状態であることを確認します。

グリル調理の手順

WEBER CRAFTED焼き網とフレームを取り付けたら：

1. 焼き網 (A) を取り外し、WEBER CRAFTEDフレーム (B) 内にグレイズドベーキングストーンをセットします。*
2. グレイズドベーキングストーンと調理ボックスの正面の間に、スペーサーをセットします (C)。
3. グレイズドベーキングストーンをセットした状態で、約15～20分間グリルを予熱します。ガスグリルでは、ストーンをセットした状態でシアバーナーをオンにしないでください。
4. グリルを予熱している間に、レシピに従って食材に油を塗り、調味料をまぶします。
5. 食材を加え、レシピに従って調理を続けます。

*WEBER スマートグリルでは、調理ボックスの背面と温度プローブが接触しないように気をつけてください。

ピザの調理に関するヒント

冷凍ピザ

- グレイズドベーキングストーンをセットした状態で、約10～15分間グリルを予熱します。
- パッケージの指示に従って調理します。

注意：薄いクラストの場合は、バーナーを直火に設定します。
ディープディッシュピザの場合は、バーナーを間接火に設定します。

生のピザ

- グレイズドベーキングストーンをセットした状態で、約10～15分間グリルを予熱します。
- 生地と厚さに応じて、強火 (260°C) の直火で、チーズが溶け、クラストがきつね色になるまで8～10分間焼きます。

グレイズドベーキングストーンのお手入れ

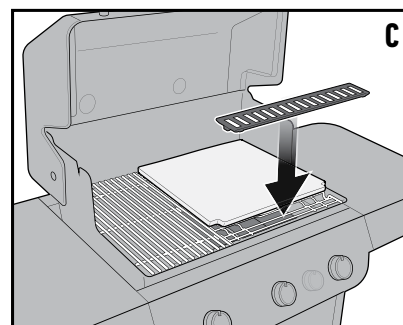
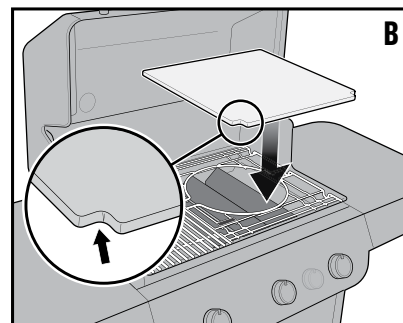
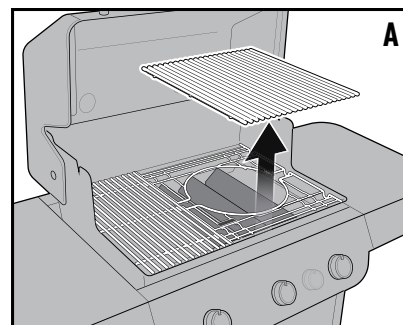
- 使用後は毎回洗浄してください。
- 水の中に入れたり、浸したりしないでください。グレイズドベーキングストーンは食洗機対応ではありません。
- 中性洗剤を使って、非研磨性のナイロンブラシまたはスポンジで手洗いすることをお勧めします。
- しっかりと乾かしてから保管してください。

ディープクリーニングに関するアドバイス

時間の経過とともに、グレイズドベーキングストーンに食べ物のカスが蓄積されることがあります。この場合、次の方法で汚れを効果的に取り除くことができます。

1. グレイズドベーキングストーンから、食べ物のカスをできるだけ多く取り除きます。
2. 重曹と水を3:1の割合で混ぜ合わせ、ペースト状にします。
3. ペーストをグレイズドベーキングストーンにたっぷり塗布します。厚めにくまなく塗りつけます。
4. そのまま数時間～1晩おきます。重曹を加え、研磨剤不使用のブラシまたはスポンジでカスを擦り落とします。
5. 洗い流したら、乾かします。

注意：それでもこびりついたカスが落ちない場合は、クリーニング直前にペーストに酢を垂らしてから網に塗りつけます。小さな泡が出るのが収まったら、ブラシで擦り落とし、水で洗い流します。



ご不明な点がございましたら、弊社ウェブサイトに記載の連絡先情報をご覧ください。お住まいの地域のカスタマーサービス担当者までお問い合わせください。詳しい情報はweber.com.にログインしてご確認ください。

안전

웨버 그릴 사용 설명서의 모든 경고 및 주의 문구를 준수하세요.

⚠ **경고: 뜨거운 액세서리를 다룰 때는 항상 내열 바베큐 장갑(EN 407 준수, 접촉 열 등급 레벨 2 이상)을 착용하세요.**

⚠ **경고: WEBER CRAFTED 액세서리를 사이드 버너에서 사용하지 마세요.**

⚠ **경고: WEBER CRAFTED 액세서리가 뜨거울 때 절대 물에 담그지 마세요. 열 충격으로 액세서리가 손상될 수 있습니다.**

⚠ **주의: 가연성 표면, 유리 또는 열에 의해 손상될 수 있는 표면에 WEBER CRAFTED 액세서리를 올려놓지 마세요.**

경고 및 주의 사항을 준수하지 않으면 심각한 부상을 당하거나 화재나 폭발로 인한 재산상의 피해를 볼 수 있습니다.

WEBER CRAFTED 아웃도어 키친 컬렉션

아웃도어 키친 컬렉션을 선택해 주셔서 감사합니다! WEBER CRAFTED 아웃도어 키친 컬렉션으로 야외에서 더 많은 시간을 보내며 그릴에서는 불가능하다고 생각했던 음식들을 요리해 보세요.

글레이즈드 피자 스톤 - 생각해 볼 만한 요리

피자 스톤은 그릴을 야외 베이커리로 바꿔주는 완벽한 액세서리로, 피자, 디저트, 덩어리 빵 등 다양한 요리에 적합합니다.

글레이즈드 피자 스톤으로 시도해 볼 수 있는 요리:

- 완벽하게 바삭한 엑스트라 라지 40cm 시칠리안 스타일 피자
- 갓 만든 따뜻한 초콜릿 칩 쿠키
- 나만의 플랫 브레드, 아티산 스타일 사워도우 또는 폭신한 난
- 달콤하거나 입맛을 돋우는 플레이크 퍼프 페이스트리

사용 및 관리 지침은 다음 페이지를 참조하세요 »

새로운 그릴 요리가 어떠셨는지 빨리 듣고 싶습니다!

weber.com에서 다른 WEBER CRAFTED 아웃도어 키친 컬렉션 용품도 확인해보세요.

그릴 사용 전 체크리스트

- ✓ WEBER CRAFTED 석쇠와 프레임이 있어야 합니다. 석쇠와 프레임은 weber.com에서 별도로 구매하실 수 있습니다.
- ✓ 그레이즈드 피자 스톤이 깨끗하고 사용할 준비가 되어 있는지 확인합니다.

그릴링 설명

일단 WEBER CRAFTED 석쇠와 프레임을 설치하고 나면,

1. 조리용 석쇠를 꺼내고 (A) 그레이즈드 피자 스톤을 WEBER CRAFTED 프레임 (B) 안에 올려놓습니다.*
2. 그레이즈드 피자 스톤과 쿡박스 앞면 사이에 스페이서를 배치합니다 (C).
3. 그레이즈드 피자 스톤을 그대로 둔 채 그릴을 약 15~20분 동안 예열합니다. 가스 그릴에서는 시어링 버너를 스톤과 함께 켜지 마세요.
4. 그릴이 예열되는 동안 레시피에 따라 식품을 준비합니다.
5. 요리를 엮고 레시피 대로 조리합니다.

*웨버 스마트 그릴의 경우, 쿡박스 뒤쪽에 위치한 온도 측정기에 닿지 않도록 합니다.

피자 베이킹 시 주의 사항

냉동 피자

- 그레이즈드 피자 스톤을 그대로 둔 채 그릴을 약 10~15분 동안 예열합니다.
- 포장지 설명에 따라 조리합니다.

참고: 얇은 크러스트의 경우, 버너를 직접 열로 가열합니다.
딥디쉬 피자라면, 버너를 간접 열로 가열합니다.

냉장 피자

- 그레이즈드 피자 스톤을 그대로 둔 채 그릴을 약 10~15분 동안 예열합니다.
- 도우와 두께에 따라 치즈가 녹고 크러스트가 황금빛 갈색이 될 때까지 센 불의 직접열(260°C)에서 8~10분 동안 조리합니다.

그레이즈드 피자 스톤 관리

- 사용 후에는 항상 세척합니다.
- 흠뻑 적시거나 물에 담가 두지 마세요. **그레이즈드 피자 스톤은 식기세척기로 세척할 수 없습니다.**
- 비마모성 나일론 솔이나 스펀지에 중성 세제를 묻혀 손 세척하는 것이 좋습니다.
- 보관하기 전에 완전히 건조합니다.

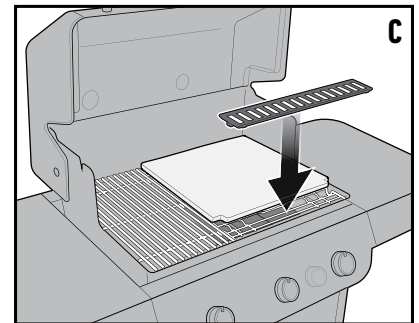
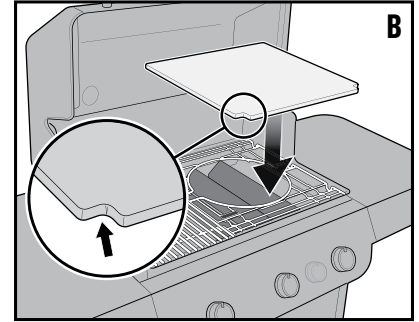
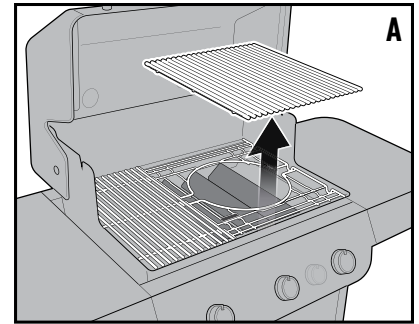
정밀 세척을 위한 팁

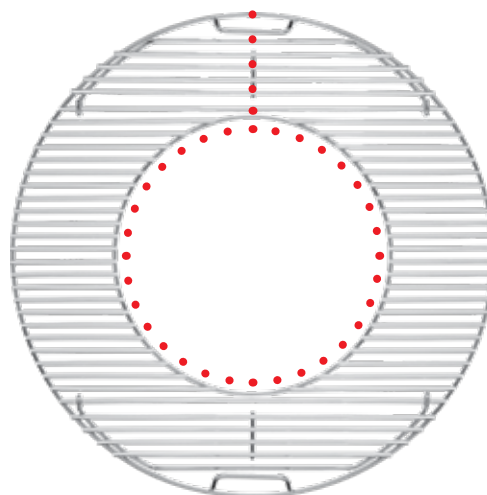
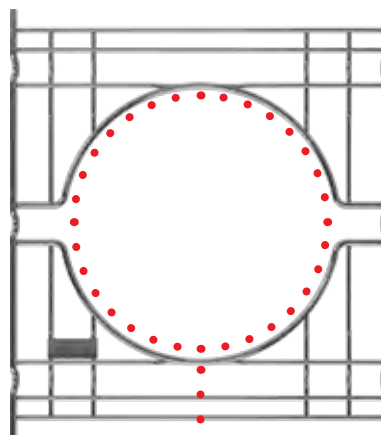
시간이 지남에 따라 그레이즈드 피자 스톤에 음식 찌꺼기가 쌓일 수 있습니다. 이 경우 다음과 같이 효과적으로 제거해 보세요:

1. 그레이즈드 피자 스톤에 붙은 음식 찌꺼기를 가능한 한 많이 제거합니다.
2. 물과 베이킹소다를 1:3 비율로 섞어, 걸죽하게 만듭니다.
3. 그레이즈드 피자 스톤에 이 혼합물을 넉넉히 바릅니다. 완전히 덮일 정도로 두꺼워야 합니다.
4. 이 상태로 몇 시간 또는 하룻밤 동안 그대로 둡니다. 베이킹소다를 더 뿌린 다음 비연마성 나일론 솔이나 스펀지로 문지릅니다.
5. 깨끗하게 행구고 말립니다.

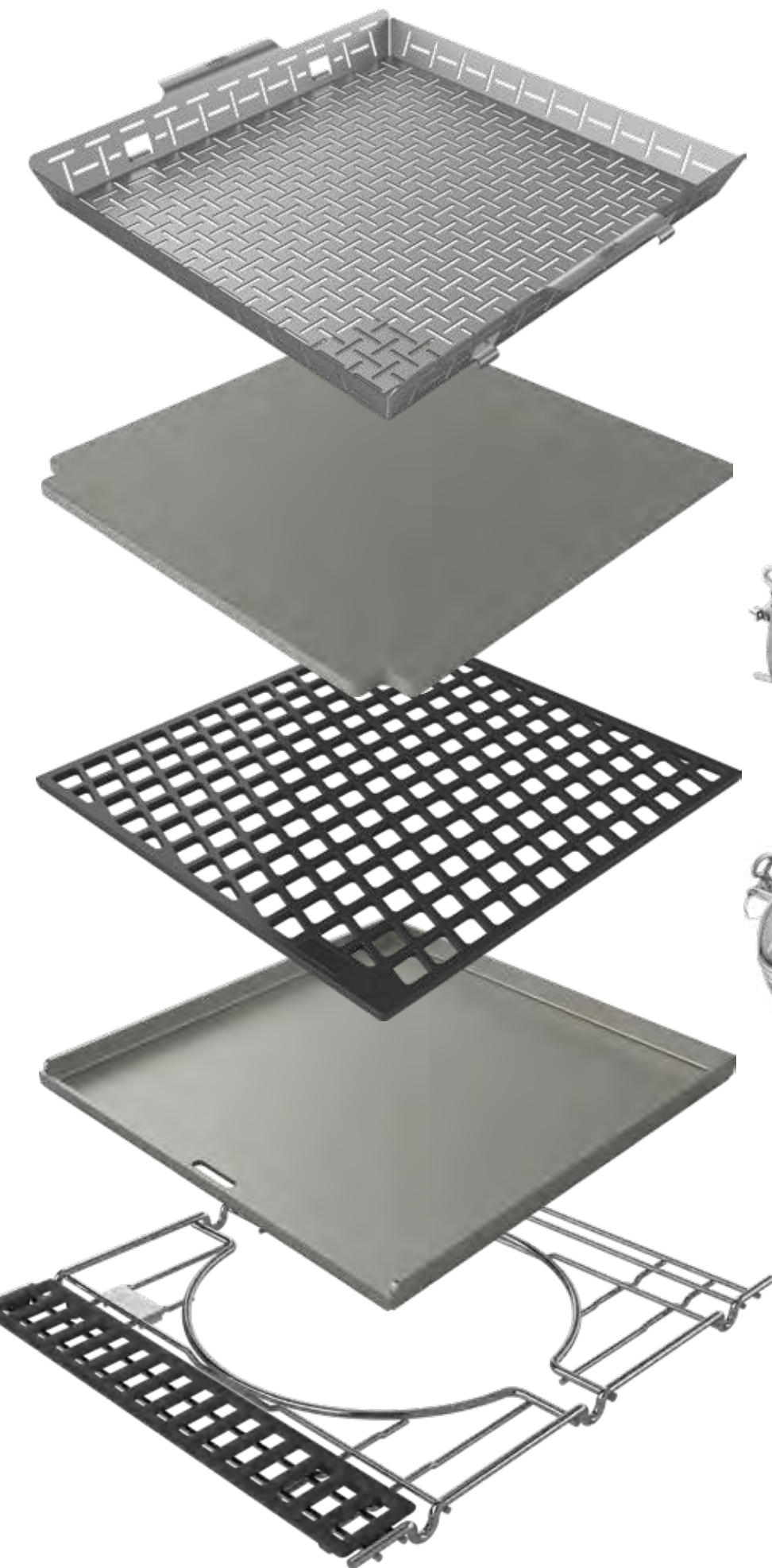
참고: 잘 떨어지지 않는 잔여물이 있다면, 세척 직전에 혼합물 위에 식초를 붓습니다. 거품이 사그라들면 문질러 닦고 행굽니다.

궁금하신 사항은 당사 웹사이트에 게재된 **연락처 정보**를 사용하여 해당 지역의 고객 서비스 담당자에게 문의하세요. www.weber.com에 접속하세요.





DISCOVER WHAT'S POSSIBLE



weber.com

