



- | | |
|----------------------------------|--------------------------------------|
| EN Ceramic Pizza Stone | PL Ceramiczny kamień do pizzy |
| ES Piedra para pizza de cerámica | RU Керамический камень для пиццы |
| FR Pierre à pizza en céramique | CS Keramický pizza kámen |
| DE Keramik-Pizzastein | SK Keramický pizza kameň |
| FI Keraaminen pizzakivi | HU Kerámia pizzasütő kő |
| NO Keramisk pizzastein | RO Piatră coacere pizza din ceramică |
| DA Keramisk pizzasten | SL Keramična plošča za pico |
| SV Keramisk pizzasten | HR Keramička ploča za pizzu |
| NL Keramische pizzasteen | ET Keraamiline pitsaplaat |
| IT Pietra per pizza in ceramica | LV Keramiskais picas akmens |
| PT Pedra para piza em cerâmica | LT Keramikinis picos akmuo |



Prior to first use:

Wash in warm soapy water; rinse and dry thoroughly with a soft cloth.

Use and care:

For use with conventional and convection ovens, broilers, and gas, charcoal, and natural wood barbecues.

⚠ **CAUTION: Prevent breakage from thermal shock by placing the hot pizza stone on a cutting board, hot plate, or trivet. Do not place hot stone on a cold stone counter.**

⚠ **CAUTION: Avoid placing other pans or rack on top of pizza stone while baking. This can damage surface of pizza stone.**

Homemade pizza barbecuing instructions:

Place stone on barbecue.

Using direct heat, preheat barbecue to cooking temperature; 270-370° C (500-700° F) is the average temperature for most fresh dough recipes.

Direct heat means that the heat source is directly below the pizza stone.

For best results, sprinkle 2 tbsp. of cornmeal on stone.

Slide pizza onto stone using pizza peel or wide spatula. Cover barbecue and cook until crust is light golden brown (approximately 4-6 minutes).

Remove pizza stone with pizza. Place stone on cutting board or trivet.

Cut pizza into slices directly on stone.

Frozen pizza barbecuing instructions:

Following instructions enclosed with the pizza, preheat barbecue to the correct temperature.

Place unpackaged frozen pizza directly onto the cold pizza stone. Do not preheat the stone.

Place the pizza stone with the pizza into barbecue. Close the lid and cook pizza for time indicated in the instructions (enclosed with the frozen pizza).

Remove pizza stone with pizza. Place stone on cutting board or trivet.

Cut pizza into slices directly on stone.



Antes del primer uso:

Lavar en agua jabonosa caliente. Enjuagar y secar completamente con un paño suave.

Utilización y cuidados:

Para utilizar con hornos tradicionales y de convección, asadores y barbacoas de madera natural, carbón o gas.

⚠ **PRECAUCIÓN: Evite roturas por choque térmico colocando la piedra para pizza caliente en una tabla para cortar, plato caliente o salvamanteles de tres patas. No coloque la piedra caliente sobre una encimera de piedra fría.**

⚠ **PRECAUCIÓN: Evite colocar otras bandejas o soportes encima de la piedra para pizza durante el horneado. Esto puede dañar la superficie de la piedra para pizza.**

Instrucciones de cocción para pizza casera:

Coloque la piedra sobre la barbacoa.

Con fuego directo, precaliente la barbacoa hasta la temperatura de cocción; 270-370° C (500-700° F) es la temperatura media para la mayoría de las recetas de masa fresca.

Fuego directo significa que la fuente de calor está directamente por debajo de la piedra para pizza.

Para obtener mejores resultados, espolvorée 2 cucharadas de harina de maíz sobre la piedra.

Destlice la pizza sobre la piedra mediante una pala para pizza o espátula ancha.

Cubra la barbacoa y cocine hasta que la corteza tenga un color ligeramente dorado (aproximadamente de 4 a 6 minutos).

Retire la piedra para pizza junto con la pizza. Coloque la piedra sobre una tabla de cortar o un salvamanteles de tres patas.

Corte la pizza en porciones directamente sobre la piedra.

Instrucciones de cocción para pizza congelada:

De acuerdo con las instrucciones que se suministran con la pizza, precaliente la barbacoa a la temperatura correcta.

Coloque la pizza congelada desempaquetada directamente sobre la piedra para pizza fría. No precaliente la piedra. Coloque la piedra para pizza con la pizza en la barbacoa. Cierre la tapa y cocine la pizza durante el tiempo que se indica en las instrucciones (se suministran con la pizza congelada).

Retire la piedra para pizza junto con la pizza. Coloque la piedra sobre una tabla de cortar o un salvamanteles de tres patas.

Corte la pizza en porciones directamente sobre la piedra.



Avant la première utilisation :

Lavez la avec de l'eau savonneuse ; rincez-la et séchez-la bien avec un chiffon doux.

Utilisation et entretien :

À utiliser avec les fours conventionnels et à convection, et les barbecues à gaz, au charbon de bois et au bois naturel.

⚠ ATTENTION : empêchez l'éclatement en raison d'un choc thermique en posant la pierre à pizza chaude sur une planche à découper, une plaque chaude ou un dessous-de-plat. Ne posez pas la pierre chaude sur un comptoir en pierre froide.

⚠ ATTENTION : évitez de poser les casseroles ou autres supports de cuisson sur une pierre à pizza pendant la cuisson. Ceci peut endommager la surface de la pierre à pizza.

Instructions de cuisson de la pizza faite maison :

Posez la pierre à pizza sur le barbecue.

En utilisant une cuisson directe, préchauffez le barbecue jusqu'à une température de cuisson. La température moyenne de cuisson de la plupart des pâtes fraîches est de 270-370 °C.

La cuisson directe signifie que la source de chaleur est directement en dessous de la pierre à pizza.

Pour de meilleurs résultats, saupoudrez 2 cuillerées à soupe de fécule de maïs ou farine sur la pierre à pizza. Déposez la pizza sur la pierre à l'aide de la pelle à pizza ou d'une spatule large.

Fermez le barbecue et faites cuire jusqu'à ce que la croute soit légèrement dorée (environ 4 à 6 minutes).

Retirez la pierre à pizza avec la pizza. Posez la pierre sur une planche à découper ou un dessous-de-plat.

Coupez la pizza en tranches directement sur sa pierre.

Instructions de cuisson des pizzas surgelées :

En respectant les instructions fournies avec la pizza, préchauffez le barbecue jusqu'à la bonne température. Posez la pizza déballée directement sur la pierre à pizza froide. Ne faites pas préchauffer la pierre.

Posez la pierre à pizza avec la pizza sur le barbecue. Fermez le couvercle et faites cuire la pizza pendant la durée indiquée sur les instructions (incluses avec la pizza surgelée).

Retirez la pierre à pizza avec la pizza. Posez la pierre sur une planche à découper ou un dessous-de-plat.

Coupez la pizza en tranches directement sur sa pierre.



Vor der ersten Benutzung:

In warmem Seifenwasser abwaschen; abspülen und mit einem weichen Tuch sorgfältig trocknen.

Verwendung und Pflege:

Für die Verwendung in herkömmlichen Umluft-Backöfen, auf Bratrosten und in Gas-, Holzkohle- und Naturholz-Grills geeignet.

⚠ ACHTUNG: Vermeiden Sie einen Temperaturschock und dadurch ein eventuelles Brechen oder Splintern, indem Sie den heißen Pizzastein auf ein Schneidebrett, auf eine Kochplatte oder einen Untersetzer stellen. Stellen Sie den heißen Stein nicht auf eine kalte Steintheke.

⚠ ACHTUNG: Stellen Sie beim Backen keine anderen Töpfe oder Roste auf den Pizzastein. Dadurch kann die Oberfläche des Pizzasteins beschädigt werden.

Grillanleitung für hausgemachte Pizza:

Den Stein auf den Grillrost legen.

Bei direkter Hitze den Grill auf Gartemperatur vorheizen; 270-370 °C ist die Durchschnittstemperatur für die meisten Frischteigrezepte.

Direkte Hitze bedeutet, dass sich die Wärmequelle unmittelbar unter dem Pizzastein befindet.

Für ein optimales Ergebnis den Stein mit 2 EL Maismehl bestreuen.

Die Pizza mit einer Pizzaschaufel oder einem breiten Heber auf den Stein legen.

Den Grill schließen und garen, bis sich eine leicht goldbraune Kruste gebildet hat (ca. 4-6 Minuten).

Den Pizzastein mit der Pizza herausnehmen. Den Stein auf ein Schneidebrett oder einen Untersetzer stellen.

Die Pizza direkt auf dem Stein in Scheiben schneiden.

Grillanleitung für Tiefkühlpizza:

Den Grill auf die in der Zubereitungsanleitung für die Pizza angegebene Temperatur vorheizen.

Die ausgepackte Tiefkühlpizza direkt auf den kalten Pizzastein legen. Den Stein nicht vorheizen.

Den Pizzastein mit der Pizza in den Grill geben.

Den Deckel schließen und die Pizza die in der Zubereitungsanleitung für die Tiefkühlpizza angegebene Zeit garen.

Den Pizzastein mit der Pizza herausnehmen. Den Stein auf ein Schneidebrett oder einen Untersetzer stellen.

Die Pizza direkt auf dem Stein in Scheiben schneiden.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa:

Pese lämpimällä saippuavedellä, huuhtelee ja kuivaa huolellisesti pehmeällä liinalla.

Käyttö- ja hoito-ohjeet:

Voidaan käyttää tavallisissa ja kiertoilmaluoneissa, sekä kaas-, briketti- ja puugrilleissa.

⚠ **HUOMIO:** Estä lämpöshokin aiheuttamat vauriot asettamalla kuuma pizzakivi leikkuuauvalle, kuumalle lautaselle tai pannualustalle. Älä laita kuumaa kiveä kylmälle kivipöytätasolle.

⚠ **HUOMIO:** Älä laita pannua tai telinettä pizzakiven päälle kypsennyksen aikana. Muutoin pizzakiven pinta voi vaurioitua.

Itsetehdyn pizzan grillausohjeet:

Laita kivi grilliin.

Esilämmitä grilli paistolämpötilaan. 270-370° C (500-700° F) on tavanomainen lämpötila tuoreelle taikinalle.

Suora lämpö tarkoittaa, että lämmönlähde on suoraan pizzakiven alla.

Saat parhaan tuloksen ripottelemalla 2 ruokalusikallista maissijauhoa kivelle.

Aseta pizza kivelle pizzalapiolla tai leveällä lastalla.

Sulje grillin kansi ja paista, kunnes kuori on kullannuskeä (noin 4-6 minuuttia).

Ota pizzakivi ja pizza grillistä. Aseta kivi leikkuuauvalle tai pannualustalle.

Leikkaa pizza viipaleiksi kiven päällä.

Pakaste pizzan grillausohjeet:

Noudata pizzapakkauksen ohjeita ja esilämmitä grilli oikeaan lämpötilaan.

Poista pizza pakkauksesta ja laita se suoraan kylmälle pizzakivelle. Älä esilämmitä kiveä.

Aseta pizzakivi ja pizza grilliin. Sulje kansi ja paista pizzaa pakkauksen ohjeen mukainen aika.

Ota pizzakivi ja pizza grillistä. Aseta kivi leikkuuauvalle tai pannualustalle.

Leikkaa pizza viipaleiksi kiven päällä.

Før førstegangs bruk:

Vask i varmt såpevann, skyll og tørk grundig med en myk klut.

Bruk og vedlikehold:

For bruk i konvensjonelle ovner og varmluftovner, stekeovner og gass, briketter og naturlige tregrilller.

⚠ **FORSIKTIG:** For å hindre at den blir ødelagt av varmesjokk, plasser den varme pizzasteinen på et skjærebrett, kokeplate eller gryteunderlag. Ikke sett den varme steinen på en kald kjøkkenbenk av stein.

⚠ **FORSIKTIG:** Unngå å sette andre panner eller stativer på toppen av pizzasteinen under baking. Dette kan skade overflaten på pizzasteinen.

Grillinstruksjoner for hjemmelaget pizza:

Plasser steinen på grillen.

Ved hjelp av direkte varme, forvarm grillen til steketemperaturen, 270-370° C (500-700° F) er gjennomsnittstemperaturen for de fleste oppskrifter med fersk deig.

Direkte varme betyr at varmekilden er direkte under pizzasteinen.

For best resultater, dryss 2 ss maismel på steinen.

Skyv pizzaen på steinen ved hjelp av en brødspade eller bred stekespatte.

Dekk grillen og stek helt til skorpen er lett gyllenbrun (omtrent 4-6 minutter).

Fjern pizzasteinen med pizza. Sett steinen på skjærebrett eller gryteunderlag.

Skjær pizzaen inn i stykker direkte på steinen.

Grillinstruksjoner for frossenpizza:

Følg instruksjonene som leveres med pizzaen og forvarm grillen til riktig temperatur.

Plasser utpakkert frossen pizza direkte på den kalde pizzasteinen. Ikke forvarm steinen.

Plasser pizzasteinen med pizza i grillen. Lukk lokket og stek pizzaen i den tiden som står i instruksjonene (leveres sammen med frossenpizzaen).

Fjern pizzasteinen med pizza. Sett steinen på skjærebrett eller gryteunderlag.

Skjær pizzaen inn i stykker direkte på steinen.

Inden ibrugtagning:

Vask i varmt sæbevand. Skyl med vand, og tør grundigt med et blødt viskestykke.

Brug og pleje:

Beregnet til brug i konventionelle ovne og konvektionsovne samt på bordgrill og grill med gas, kul og brænde.

- ⚠ **FORSIGTIG: Undgå skader på grund af termisk chok ved at placere den varme pizzasten på et skærebræt, en kogeplade eller en bordskåner. Læg aldrig en varm sten på en kold stenbordsplade.**
- ⚠ **FORSIGTIG: Undlad at placere pander eller varmehylder på pizzastenen, når du bager. Det kan beskadige pizzastensens overflade.**

Anvisninger for grillning af hjemmelavet pizza:

Læg stenen på grillen.

Anvend direkte varme til at forvarme til tilberedningstemperatur 270-370 °C er den normale bagetemperatur for de fleste typer dej.

Direkte varme betyder, at varmekilden er direkte under pizzastenen.

Drys 2 spsk. majsmeel på stenen for at opnå det bedste resultat.

Læg pizzaen på stenen ved hjælp af en pizzaspade eller en bred palet.

Luk grillens låg, og lad pizzaen bage, indtil skorpen er lysebrun (cirka 4-6 minutter).

Tag pizzastenen med pizzaen af grillen. Læg stenen på et skærebræt eller en bordskåner.

Del pizzaen direkte på stenen.

Anvisninger for grillning af frossen pizza:

Forvarm grillen til den temperatur, der er angivet på emballagen til pizzaen.

Læg den udpakkede pizza direkte på den kolde pizzasten. Stenen skal ikke forvarmes.

Læg pizzastenen med pizzaen på grillen. Luk låget, og bag pizzaen i den tid, der er angivet i anvisningerne (på den frosne pizzas emballage).

Tag pizzastenen med pizzaen af grillen. Læg stenen på et skærebræt eller en bordskåner.

Del pizzaen direkte på stenen.

Före första användningen:

Tvätta i varmt tvålatten. Skölj och torka noggrant med en mjuk trasa.

Användning och skötsel:

För användning i konventionella ugnar, varmluftsugnar, på halster eller på grillar av typ gasol, brikett och ved.

- ⚠ **VAR FÖRSIKTIG! Läg den varma pizzastenen på en skärbräda, en värmeplatta eller ett grytunderlägg för att undvika att den spricker. Läg inte den varma stenen på en kall stenskiva.**
- ⚠ **VAR FÖRSIKTIG! Undvik att ställa andra kokkärl eller stativ på pizzastenen under gräddningen. Detta kan skada pizzastensens yta.**

Instruktioner för grillning av hemmagjord pizza:

Lägg stenen på grillen.

Använd direktvärme och förvärm grillen till matlagningstemperatur. 270-370 °C är den genomsnittliga temperaturen för de flesta recept med färsk deg.

Direktvärme innebär att varmekällan är direkt under pizzastenen.

För bästa resultat, strö 2 msk majsmejl på stenen.

Skjut över pizzaen på stenen med hjälp av en pizzaspade eller en bred spatel.

Täck grillen och grädda tills skorpen är lätt gyllenbrun (ca 4-6 minuter).

Ta bort pizzastenen med pizzaen. Läg stenen på en skärbräda eller ett grytunderlägg.

Del pizzaen i bitar direkt på stenen.

Instruktioner för fryst pizza:

Följ instruktionerna som står på pizzapaketen. Förvärm grillen till rätt temperatur.

Ta ur pizzan ur förpackningen och lägg den direkt på den kalla pizzastenen. Stenen ska inte förvärmas.

Ställ pizzastenen med pizzan i grillen. Stäng locket och grädda pizzan så länge som anges på pizzaförpackningen.

Ta bort pizzastenen med pizzaen. Läg stenen på en skärbräda eller ett grytunderlägg.

Del pizzaen i bitar direkt på stenen.

Voorafgaand aan het eerste gebruik:

Afwassen met warm zeepsop. Grondig afdrogen met een zachte doek.

Gebruik en onderhoud:

Geschikt voor gebruik met conventionele en heteluchtovens, grills en gas-, briketten- en houtbarbecues.

⚠ LET OP: Plaats de hete pizzasteen op een hittebestendige snijplank, warmhoudplaat of onderzetter om te voorkomen dat deze breekt als gevolg van temperatuurverschillen. Plaats de hete steen niet op een koud stenen aanrecht.

⚠ LET OP: Plaats geen andere pannen of rekken op de pizzasteen tijdens het bakken. Hierdoor kan het oppervlak van de pizzasteen beschadigd raken.

Instructies voor zelfgemaakte pizza:

Plaats de pizzasteen op de barbecue.

Gebruik directe hitte en verwarm de barbecue voor totdat deze de bereidingstemperatuur heeft bereikt; 270–370 °C [500–700 °F] is de gemiddelde temperatuur voor de meeste recepten op basis van vers deeg.

Directe hitte betekent dat de hittebron zich direct onder de pizzasteen bevindt.

Strooi voor het beste resultaat 2 eetlepels maïsmeel op de pizzasteen.

Schuif de pizza met een pizzaschep of brede spatel op de steen.

Sluit de barbecue en wacht totdat de korst licht goudbruin is (ongeveer 4–6 minuten).

Verwijder de pizzasteen met de pizza. Plaats de pizzasteen op een hittebestendige snijplank of onderzetter.

Snijd de pizza direct op de steen in stukken.

Instructies voor diepvriespizza:

Volg de instructies op die bij de pizza horen en verwarm de barbecue voor tot de juiste temperatuur.

Plaats de diepvriespizza zonder verpakking rechtstreeks op de koude pizzasteen. Verwarm de steen niet voor.

Plaats de pizzasteen met de pizza in de barbecue. Sluit de deksel en bereid de pizza gedurende de aangegeven tijd in de instructies bij de diepvriespizza.

Verwijder de pizzasteen met de pizza. Plaats de pizzasteen op een hittebestendige snijplank of onderzetter.

Snijd de pizza direct op de steen in stukken.

Prima dell'uso:

Lavare con acqua tiepida e sapone per piatti; risciacquare e asciugare accuratamente con un panno morbido.

Istruzioni per l'uso:

Adatta all'uso in forni tradizionali e a convenzione, graticole e barbecue a gas, a carbone e a legna naturale.

⚠ ATTENZIONE: appoggiare la pietra per pizza su tagliere, scaldavivande o sottopentola per evitare rotture da shock termico. Non appoggiare la pietra calda su una superficie in pietra fredda.

⚠ ATTENZIONE: non appoggiare altre pentole o supporti sulla pietra per pizza durante la cottura. Questo può danneggiare la superficie della pietra.

Istruzioni per la pizza fatta in casa:

Posizionare la pietra sul barbecue.

Utilizzando il metodo diretto, preriscaldare fino alla temperatura di cottura; 270–370 °C [500–700 °F] è la temperatura media per la maggior parte dei piatti di pasta fresca.

Per metodo diretto si intende la cottura con la fonte di colore direttamente sotto la pietra per pizza.

Per i migliori risultati, cospargere la pietra con 2 cucchiaini di farina.

Trasferire la pizza sulla pietra usando la pala da pizza o una spatola larga.

Chiudere il coperchio e cuocere fino a quando non si forma una crosta dorata (circa 4–6 minuti).

Togliere la pietra con la pizza dal barbecue. Posizionare la pietra su un tagliere o sottopentola.

Tagliare a fette la pizza direttamente sulla pietra.

Istruzioni per la cottura di pizza surgelata:

Seguire le istruzioni fornite con la pizza e preriscaldare il barbecue alla temperatura corretta.

Togliere la pizza surgelata dalla confezione e dall'eventuale pellicola, quindi porla direttamente sulla pietra per pizza fredda. Non preriscaldare la pietra.

Posizionare la pietra con la pizza nel barbecue. Chiudere il coperchio e cuocere la pizza per il tempo indicato nelle istruzioni fornite unitamente alla pizza surgelata.

Togliere la pietra con la pizza dal barbecue. Posizionare la pietra su un tagliere o sottopentola.

Tagliare a fette la pizza direttamente sulla pietra.



Antes da primeira utilização:

Lave com água morna e detergente; enxágue e seque cuidadosamente com um pano macio.

Utilização e manutenção:

Usar com sistemas convencionais e sistemas de convecção e grelhadores a gás, carvão e madeira natural.

⚠ ATENÇÃO: Evite a quebra por choque térmico colocando a pedra para pizzas quente numa tábua de cortar, prato quente ou tripé. Não coloque a pedra quente numa bancada de pedra fria.

⚠ ATENÇÃO: Evite colocar outros tabuleiros ou cestos sobre a pedra para pizzas durante a confecção. Pode danificar a superfície da pedra para pizzas.

Instruções de grelhagem para pizza caseira:

Coloque a pedra no grelhador.

Utilizando o método de calor directo, pré-aqueça o grelhador à temperatura de confecção; 270-370 °C (500-700 °F) é a temperatura média para a maioria das receitas de massa fresca.

O método de calor directo significa que a fonte de calor está directamente sob a pedra para pizzas.

Para obter melhores resultados, polvilhe 2 colheres de chá de farinha de milho na pedra.

Faça deslizar a pizza para a pedra utilizando uma pá para pizzas ou uma espátula larga.

Feche o grelhador e deixe cozinhar até a massa da pizza ficar um pouco tostada (aproximadamente 4-6 minutos).

Retire a pedra para pizzas com a pizza. Coloque a pedra numa tábua de cortar ou tripé.

Coloque a pizza em fatias directamente na pedra.

Instruções de grelhagem para pizza congelada:

Seguindo as instruções presentes na embalagem da pizza, pré-aqueça o grelhador à temperatura correcta.

Coloque a pizza congelada directamente na pedra para pizzas fria. Não pré-aqueça a pedra.

Coloque a pedra para pizzas com a pizza no grelhador.

Feche a tampa e cozinhe a pizza durante o tempo indicado nas instruções (presentes na embalagem da pizza congelada).

Retire a pedra para pizzas com a pizza. Coloque a pedra numa tábua de cortar ou tripé.

Coloque a pizza em fatias directamente na pedra.



Przed pierwszym użyciem:

Umyć w ciepłej wodzie z mydłem; przepłukać i dokładnie wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

Użytkowanie i konserwacja:

Do stosowania w piecykach zwykłych i konwekcyjnych, grillach gazowych, grillach na węgiel drzewny i grillach opalanych drewnem.

⚠ PRZESTROGA: Nie kłaść gorącego kamienia do pizzy na desce do krojenia, płycie termoodpornej ani na trójnogu, aby uniknąć jej pęknięcia w wyniku wstrząsu cieplnego. Nie kłaść gorącego kamienia na zimnej ładzie kamiennej.

⚠ PRZESTROGA: Podczas pieczenia nie kłaść innych patelni ani rusztów na kamieniu do pizzy. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni kamienia do pizzy.

Instrukcja grillowania pizzy domowej:

Umieścić kamień na grillu.

Rozgrzać grill metodą bezpośrednią do temperatury przyrządzania potrawy; dla większości receptur ze świeżym ciastem do pizzy średnia temperatura wynosi 270-370°C (500-700°F).

Metoda bezpośrednia oznacza, że źródło ciepła znajduje się bezpośrednio pod kamieniem do pizzy.

Aby uzyskać najlepszy efekt, posypać kamień 2 łyżkami stołowymi mąki kukurydzianej.

Wsunąć pizzę na kamień, używając topatki piekarskiej do pizzy lub szerokiej topatki.

Zakryć grill i piec, aż skórka zmieni kolor na złoto-brązowy (około 4-6 minut).

Wyjąć kamień z pizzą. Potożyć kamień na desce do krojenia lub trójnogu.

Podzielić pizzę na kawałki bezpośrednio na kamieniu.

Instrukcja grillowania pizzy mrożonej:

Zgodnie z przepisem dotyczącym do pizzy rozgrzać kamień do właściwej temperatury.

Potożyć nierozpakowaną mrożoną pizzę na zimnym kamieniu do pizzy. Nie rozgrzewać wstępnie kamienia.

Potożyć kamień do pizzy z pizzą na grillu. Zamknąć pokrywę i piec pizzę przez czas podany w przepisie (dotyczącym do pizzy mrożonej).

Wyjąć kamień z pizzą. Potożyć kamień na desce do krojenia lub trójnogu.

Podzielić pizzę na kawałki bezpośrednio na kamieniu.



Перед первым использованием:

Помойте в теплой мыльной воде; вытрите насухо мягкой тканью.

Использование и обращение:

Предназначен для использования в обычных и конвекционных духовках, жарочных шкафах, а также грилях на газу, угле и дровах.

⚠ ВНИМАНИЕ! Не допускайте резкого перепада температур, помещая горячий камень для пиццы на разделочную доску, тарелку или подставку, поскольку это может привести к появлению трещин и разломов. Не ставьте горячий камень для пиццы на холодную каменную столешницу.

⚠ ВНИМАНИЕ! В процессе приготовления пищи не ставьте решетки и емкости на камень для пиццы. Это может привести к повреждению его поверхности.

Инструкции по приготовлению на гриле домашней пиццы:

Положите камень на гриль.

В режиме прямого нагрева прогрейте гриль до нужной температуры; во многих рецептах приготовления блюд из свежего теста используется температура 270 - 370°C (500 - 700°F).

Прямой нагрев означает, что источник тепла находится непосредственно под камнем для пиццы.

Для получения наилучших результатов посыпьте камень 2 ст.л. кукурузной муки.

Поместите пиццу на камень с помощью специальной лопатки для пиццы или широкой лопатки.

Закройте крышку гриля и готовьте до светлого-золотистого цвета корочки (примерно 4 - 6 минут).

Извлеките камень с пиццей. Поставьте камень на разделочную доску или подставку.

Разрежьте пиццу на кусочки прямо на камне.

Инструкции по приготовлению на гриле замороженной пиццы:

Следуя инструкциям на упаковке с пиццей, разогрейте гриль до нужной температуры.

Извлеките пиццу замороженную пиццу из упаковки и положите ее на холодный камень для пиццы. Не разогревайте камень.

Поместите камень с пиццей в гриль. Закройте крышку и готовьте пиццу в течение времени, указанного в инструкции (прилагается к замороженной пицце). Извлеките камень с пиццей. Поставьте камень на разделочную доску или подставку.

Разрежьте пиццу на кусочки прямо на камне.



Před prvním použitím:

Omyjte v teplé vodě se saponátem; opláchněte a důkladně osušte měkkou tkaninou.

Používání a péče:

Lze používat v klasických pečicích troubách a konvektomatech, grilovacích troubách, na plynových grilech, grilech na dřevu a dřevěné uhlí.

⚠ UPOZORNĚNÍ: Horký pizza kámen položte na krájecí prkénko, plotýnku nebo podložku, aby nedošlo k jeho prasknutí vlivem tepelného šoku. Nepokládejte horký pizza kámen na studenou kamennou pracovní desku.

⚠ UPOZORNĚNÍ: Během pečení nepokládejte na pizza kámen jiné pánve, tály či rošty. Mohlo by dojít k poškození povrchu pizza kamene.

Pokyny pro grilování pizzy z domácího těsta:

Položte pizza kámen na gril.

Pomocí přímého tepla předehřejte gril; průměrná teplota pro grilování většiny pokrmů z čerstvého těsta činí 270-370 °C (500-700 °F).

Přímé teplo znamená, že je zdroj tepla přímo pod pizza kamenem.

Pro dosažení co možná nejlepšího výsledku posypte kámen 2 polévkovými lžicemi hrubé kukuřičné mouky.

Pomocí široké lopatky nebo lopatky na pizzu přesuňte pizzu na kámen.

Zavřete víko grilu a grilujte, dokud se neutvoří zlatavá krusta (přibl. 4-6 minut).

Vyměňte pizza kámen s pizzou. Položte kámen na krájecí prkénko nebo podložku.

Pizzu rozkrájejte na porce přímo na kameni.

Pokyny pro grilování zmrazené pizzy:

Prostudujte si pokyny uvedené na obalu pizzy a předehřejte gril na správnou teplotu.

Vyměňte pizzu z obalu a položte ji přímo na studený pizza kámen. Kámen nepředehřívajte.

Položte pizza kámen spolu s pizzou na gril. Zakryjte poklop a grilujte pizzu po dobu uvedenou v pokynech (uvedených na obale zmrazeného polotovaru).

Vyměňte pizza kámen s pizzou. Položte kámen na krájecí prkénko nebo podložku.

Pizzu rozkrájejte na porce přímo na kameni.

Pred prvým použitím:

Umyte teplou mydlovou vodou; opláchnite a dôkladne utrite suchou mäkkou handričkou.

Použitie a starostlivosť:

Na použitie so štandardnými rúrami, plynovými grilmi a grilmi na drevené uhlie a drevo.

⚠ UPOZORNENIE: Položením horúceho pizza kameňa na podložku na krájanie, horúcu dosku alebo trojnožku predídete prasknutiu z tepelného šoku. Neukladajte horúci kameň na na studenú kamennú dosku.

⚠ UPOZORNENIE: Neumiestňujte na pizza kameň počas pečenia iné panvice alebo nosiče. Môžete tým poškodiť povrch pizza kameňa.

Pokyny na prípravu pizze doma:

Položte kameň na gril.

Priamym teplom predhrejte gril na teplotu grilovania; 270-370° C (500-700° F) je priemerná teplota pre väčšinu receptov z čerstvého cesta.

Priame teplo znamená, že zdroj tepla je priamo pod pizza kameňom.

Vysypaním 2 polievkových lyžíc kukuričnej múky na kameň dosiahnete najlepšie výsledky.

Pomocou lopatky na pizzu alebo širokej stierky položte pizzu na kameň.

Zakryte gril a pečte, pokým nie je okraj jemne zlatohnedý (približne 4 až 6 minút).

Vyberte pizza kameň spolu s pizzou. Položte kameň na podložku na krájanie alebo trojnožku.

Narežte pizzu na kúsky priamo na kameni.

Pokyny na prípravu mrazenej pizze:

Predhrejte gril na správnu teplotu podľa pokynov dodávaných s mrazenou pizzou.

Položte rozbalenú mrazenú pizzu priamo na studený pizza kameň. Kameň nepredhrievajte.

Položte pizza kameň s pizzou do grilu. Zatvorte veko a pečte pizzu po dobu uvedenú v pokynoch dodávaných s mrazenou pizzou.

Vyberte pizza kameň spolu s pizzou. Položte kameň na podložku na krájanie alebo trojnožku.

Narežte pizzu na kúsky priamo na kameni.

Első használat előtt:

Mossa meg meleg szappanos vízben; öblítse le és törölje szárazra egy puha ronggyal.

Használat és karbantartás:

Hagyományos és konvekciós sütőkhöz, párolókhoz és gáz-, szén-, valamint fa tüzelésű grillsütőkhöz.

⚠ VIGYÁZAT: A hőszökkenés okozta repedés elkerülése érdekében a forró pizzasütő követ helyezze vágólapra, meleg tányóra vagy alátételre. Ne helyezze a forró követ konyhapultra.

⚠ VIGYÁZAT: Sütés közben ne helyezzen más serpenyőt vagy rostélyt a pizzasütő kő fölé. Ez károsíthatja a pizzasütő kő felületét.

Útmutató otthon készített pizza sütéséhez:

Helyezze a követ a grillsütőre.

Közvetlen lángon melegítse elő a grillsütőt sütési hőmérsékletre; a legtöbb friss tészta recept esetében az ajánlott hőmérséklet 270-370° C.

A közvetlen láng azt jelenti, hogy a láng pontosan a pizzasütő kő alatt van.

A legjobb eredmények eléréséhez szórjon 2 kanál kukoricalisztet a kőre.

Csúsztassa a pizzát a kőre a pizza tálalóval vagy széles lapáttal.

Fedje le a grillsütőt és süsse amíg a tészta aranybarna színű lesz (körülbelül 4-6 perc).

Távolítsa el a pizzakövet a pizzával. Helyezze a követ vágólapra vagy alátételre.

Vágja a pizzát szeletekre közvetlenül a kövön.

Útmutató fagyaszott pizza elkészítéséhez:

Melegítse elő a grillsütőt a pizza dobozán feltüntetett sütési hőmérsékletre.

Helyezze a kicsomagolt fagyos pizzát közvetlenül a hideg pizzasütő kőre. Ne melegítse elő a követ.

Helyezze a pizzasütő követ a pizzával a grillsütőbe. Zárja le a fedelet és süsse a pizzát a pizza dobozán előírt ideig.

Távolítsa el a pizzakövet a pizzával. Helyezze a követ vágólapra vagy alátételre.

Vágja a pizzát szeletekre közvetlenül a kövön.



Înainte de prima utilizare:

Spălați-o în apă caldă și săpun; limpeziți-o și uscați-o bine cu o cârpă moale.

Utilizare și întreținere:

Poate fi utilizată în cuptoare convenționale și cuptoare cu convecție, grătare electrice, grătare cu gaz, cu cărbune și cu lemn natural.

⚠ ATENȚIE: Preveniți spargerea din cauza șocului termic prin așezarea pietrei fierbinți pe un tocător, farfurie fierbinte sau pirostrie. Nu puneți piatra fierbinte pe o tejghea din piatră rece.

⚠ ATENȚIE: Evitați așezarea altor vase sau standuri peste piatra pizza în timpul coacerii. Procedând astfel puteți deteriora suprafața pietrei pizza.

Instrucțiuni de preparare pentru pizza de casă:

Așezați piatra pe grătar.

Preîncălziți grătarul la temperatura de gătit prin metoda directă; 270-370 °C este temperatura medie pentru cele mai multe rețete cu aluat proaspăt.

Metoda directă înseamnă că sursa de căldură este direct sub piatra pizza.

Pentru cele mai bune rezultate, presărați 2 linguri de mălai pe piatră.

Glisați pizza pe piatră, folosind lopata pentru pizza sau spatula mare.

Acoperiți grătarul și coaceți pizza până când crusta acesteia capătă o culoare maro-aurie (aproximativ 4-6 minute).

Îndepărtați piatra împreună cu pizza. Așezați piatra pe un tocător sau o pirostrie.

Tăiați pizza în felii direct pe piatră.

Instrucțiuni de preparare pentru pizza congelată:

Preîncălziți grătarul la temperatura corespunzătoare, urmând instrucțiunile furnizate împreună cu pizza.

Puneți pizza congelată despachetată direct pe piatra pizza rece. Nu preîncălziți piatra.

Așezați piatra împreună cu pizza pe grătar. Închideți capacul și coaceți pizza pentru perioada specificată în instrucțiuni (furnizate împreună cu pizza congelată).

Îndepărtați piatra împreună cu pizza. Așezați piatra pe un tocător sau o pirostrie.

Tăiați pizza în felii direct pe piatră.



Pred prvo uporabo:

Operite v topli milnici; sperite in temeljito osušite z mehko krpo.

Uporaba in nega:

Za uporabo s klasičnimi in konvekcijskimi pečicami, ražnji in žari na plin, oglje in naravni les.

⚠ POZOR: Lomljenje zaradi toplotnega udara preprečite, tako da postavite vročo ploščo za pico na desko za rezanje, vroč krožnik ali na podstavek. Ne postavite vroče plošče na mrzel kamniti pult.

⚠ POZOR: Med pečenjem ne postavljajte na vrh plošče za pico drugih posod ali stojala. Tako lahko poškodujete površino plošče za pico.

Navodila za pečenje domače pice:

Položite ploščo na žar.

S pomočjo neposredne vročine segrejte žar na temperaturo za pečenje; 270-370° C (500-700° F) je povprečna temperatura, primerna za večino receptov s svežim testom.

Neposredna vročina pomeni, da je vir vročine neposredno pod ploščo za pico.

Najboljši rezultat dosežete, če po plošči potresete 2 jedilni žlici koruznega zdroba.

S pomočjo lopatke za pico ali široke lopatke položite testo na ploščo.

Pokrijte žar in pecite, dokler ni skorja svetle zlatorjave barve (približno 4-6 minut).

Odstranite ploščo skupaj s pico. Postavite ploščo na desko za rezanje ali na podstavek.

Razrežite pico v kose neposredno na plošči.

Navodila za pečenje zamrznjene pice:

Po napotkih, ki so priloženi pici, predhodno ogrejte žar na pravilno temperaturo.

Položite zamrznjeno pico brez embalaže na hladno ploščo za pico. Plošče predhodno ne segrejte.

Položite ploščo s pico na žar. Zaprite pokrov in pecite pico toliko časa, kolikor je to navedeno v napotkih (ki so priloženi zamrznjeni pici).

Odstranite ploščo skupaj s pico. Postavite ploščo na desko za rezanje ali na podstavek.

Razrežite pico v kose neposredno na plošči.



Prije prve upotrebe:

Operite toplom vodom i sapunom; isperite i dobro je osušite mekom krpom.

Upotreba i održavanje:

Za upotrebu s konvencionalnim i konvekcijskim pećnicama, boilerima te plinskim, ugljenim i roštiljima s prirodnim drvetom.

⚠ OPREZ: Spriječite lom zbog toplinskog šoka tako da vruću ploču za pizzu stavite na dasku za rezanje, vruću ploču ili tronožac. Vruću kamenu ploču nemojte stavljati na šank s hladnom kamenom pločom.

⚠ OPREZ: Izbjegavajte stavljanje drugih posuda ili rešetke na gornju stranu kamene ploče za pizzu za vrijeme pečenja. Time ćete oštetiti površinu kamene ploče za pizzu.

Upute za pripremu roštilja za kućnu pripremu pize:

Kamenu ploču stavite na roštilj.

Izravnm zagrijavanjem zagrijte roštilj na temperaturu 270-370 °C (500-700 °F) i to je prosječna temperatura za većinu recepta sa svježim tijestom.

Izravno zagrijavanje znači da je izvor topline neposredno ispod kamene ploče za pizzu.

Najbolje rezultate postići ćete ako ploču posipate s 2 žlice kukuruznog brašna.

Pizzu na ploču stavite uz pomoć lopatice za pizzu ili široke lopatice.

Pokrijte roštilj i pecite sve dok kora ne dobije zlatnosmeđu boju (približno 4-6 minuta).

Skinite kamenu ploču s pizzom. Kamenu ploču odložite na dasku za rezanje ili na tronožac.

Narežite pizzu na segmente dok je na kamenoj ploči.

Upute za pripremu smrznute pize na roštilju:

Držite se uputa koje su priložene uz pizzu, zagrijte roštilj na propisanu temperaturu.

Stavite raspakiranu smrznutu pizzu izravno na hladnu kamenu poču za pizzu. Nemojte zagrijavati kamenu ploču.

Stavite kamenu ploču s pizzom u roštilj. Zatvorite poklopac i pecite pizzu u trajanju koje je navedeno u uputama (dobili ste ih sa smrznutom pizzom).

Skinite kamenu ploču s pizzom. Kamenu ploču odložite na dasku za rezanje ili na tronožac.

Narežite pizzu na segmente dok je na kamenoj ploči.



Enne esimest korda kasutamist.

Peske sooja seebiveega, loputage ja kuivatage hoolikalt pehme riidelapiga.

Kasutamine ja hooldus.

Kasutamiseks tavaliste või konvektsioonahjudega, röstimisrestide ning gaasi, söe ja naturaalse puiduga töötavate grillidega.

⚠ ETTEVAATUST! Termolöögist põhjustatud purunemise vältimiseks ärge pange kuuma pitsaplaati lõikelauale, kuumale plaadile või kuumaalusele. Ärge pange kuuma plaati külmale kivilauale.

⚠ ETTEVAATUST! Ärge pange teisi panne või resti küpsetamise ajal pitsaplaadi peale. Nii võite kahjustada pitsaplaadi pinda.

Koduse pitsa grillimise juhised:

Pange plaat grillile.

Kasutage otsest kuumust ja eelkuumutage grill küpsetamistemperatuurini. Enamiku värskest valmistatud taigaste jaoks on temperatuur keskmiselt 270–370 °C (500–700 °F).

Otsene kuumus tähendab, et kuumaallikas on otse pitsaplaadi all.

Parimate tulemuste saamiseks raputage plaadile 2 supilusikatäit maisijahu.

Pange pitsa plaadile pitsalabida või laia spaatli abil.

Katke grill kaanega ja küpsetage, kuni koorik on helekuldsest pruun (ligikaudu 4–6 minutit).

Tõstke pitsaplaat koos pitsaga grillilt ära. Pange plaat lõikelauale või kuumaalusele.

Lõigake pitsa lahti otse plaadil.

Külmutatud pitsa grillimise juhised:

Eelkuumutage grill pitsaga kaasasolevates juhistes märgitud vajaliku temperatuurini.

Pange pakendis külmutatud pitsa otse külmale pitsaplaadile. Ärge plaati eelkuumutage.

Pange pitsaga pitsaplaat grilli sisse. Sulgege kaas ja küpsetage pitsat (külmutatud pitsaga kaasas olevates) juhistes osutatud aja vältel.

Tõstke pitsaplaat koos pitsaga grillilt ära. Pange plaat lõikelauale või kuumaalusele.

Lõigake pitsa lahti otse plaadil.



Pirms pirmās lietošanas reizes:

Nomazgājiet izstrādājumu ar siltu ziepjūdeni; noskalojiet to un kārtīgi nosusiniet ar mīkstu drāniņu.

Lietošana un kopšana:

Izstrādājumu var izmantot standarta un konvekcijas cepeškrāsnīs, kā arī gāzes, kokogļu un malkas grilos.

⚠ UZMANĪBU: lai izvairītos no saplaisāšanas, krasu temperatūras izmaiņu ietekmē, novietojiet picas akmeni uz griežamā dēlīša, sildošās virsmas vai paliktņa. **Nenovietojiet karstu picas akmeni uz aukstas akmens darba virsmas.**

⚠ UZMANĪBU: gatavojot ēdienu, **nenovietojiet uz picas akmens nekādas citas pannas vai statīvus. Tas var izraisīt picas akmens virsmas bojājumus.**

Mājās gatavotas picas grilēšanas instrukcijas:

Novietojiet akmeni uz grila.

Izmantojot tiešu karstumu, uzkaršējiet grilu līdz cepšanas temperatūrai; vidējā temperatūra, kurā tiek gatavoti vairums svaigas mīklas izstrādājumu, ir 270-370 °C (500-700 °F).

Tiešais karstums nozīmē, ka karstuma avots atrodas tieši zem picas akmens.

Lai iegūtu pēc iespējas labāku rezultātu, uzkaisiet uz picas akmens 2 ēdamkarotes kukurūzas miltu.

Novietojiet picu uz akmens, izmantojot speciālo picas lāpstīņu vai platu ēdiena apgrīšanas lāpstīņu.

Aizveriet grila vāku un cepiet picu, līdz tās garoziņa iegūst gaiši dzeltenbrūnu nokrāsu (aptuveni 4 - 6 minūtes).

Ņemiet picas akmeni ar gatavo picu no grila.

Novietojiet picas akmeni uz griežamā dēlīša vai paliktņa.

Sagrieziet picu gabalos, nenoņemot to no akmens.

Saldētas picas grilēšanas instrukcijas:

Uzkaršējiet grilu līdz vajadzīgajai temperatūrai, ievērojot instrukcijas, kas pievienotas picai.

Izsaīņojiet saldēto picu un novietojiet to tieši uz auksta picas akmens. Nekarsējiet picas akmeni pirms cepšanas.

Novietojiet picas akmeni ar visu picu uz grila. Aizveriet vāku un cepiet picu tik ilgi, kā norādīts instrukcijās (pievienotas saldētajai picai).

Ņemiet picas akmeni ar gatavo picu no grila. Novietojiet picas akmeni uz griežamā dēlīša vai paliktņa.

Sagrieziet picu gabalos, nenoņemot to no akmens.



Priekš pirmā kartā naudojant:

Nuplaukite šiltu muiluotu vandeniu; nuskalaukite ir gerai nusauskinkite minkšta šluoste.

Naudojimas ir priežiūra:

Skirta naudoti standartinėse ir konvekcinėse krosnelėse, kepimo įrenginiuose, taip pat dujinėse, medžio anglies ir natūralios medienos kepsninėse.

⚠ ATSARGIAI: saugokite, kad įkaitęs picos akmuo nesuskiltų dėl terminio šoko, todėl dėkite jį ant pjaustymo lentelės, karštos lėkštės arba trikojo. **Nedėkite įkaitusio akmens ant šalto akmens stalo.**

⚠ ATSARGIAI: kepimo metu, ant picos akmens nedėkite kitų keptuvių arba grotelių. Tai gali pakenkti picos akmens paviršiui.

Naminės picos kepimo instrukcijos:

Uždėkite akmenį ant kepsninės.

Tiesioginiame karštyje pašildykite kepsninę iki kepimo temperatūros; vidutinė temperatūra daugeliui šviežios tešlos patiekalų yra 270–370 °C (500–700 °F).

Tiesioginis karštis reiškia, kad karščio šaltinis yra tiesiogiai po picos akmeniu.

Kad pasiektumėte geriausių rezultatų, ant akmens užbarstykite 2 valgomojus šaukštus kukurūzų miltų. Uždėkite picą ant akmens naudodami picos lentelę arba plačią mentelę.

Uždenkite kepsninę ir kepkite, kol plutelė įgaus lengvą aukso rusvumo atspalvį (apie 4–6 minutes).

Nuimkite picos akmenį kartu su pica. Akmenį

dėkite ant pjaustymo lentelės arba trikojo.

Supjaustykite picą gabalėliais tiesiog ant akmens.

Šaldytos picos kepimo instrukcijos:

Pagal instrukcijas, pridėdamos prie picos, pašildykite kepsninę iki tinkamos temperatūros.

Dėkite išpakuoatą šaldytą picą tiesiog ant šalto picos akmens. Nešildykite picos akmens.

Įdėkite picos akmenį su pica į kepsninę. Uždenite dangtį ir kepkite picą tiek, kiek nurodyta instrukcijose (pridedamos prie šaldytos picos).

Nuimkite picos akmenį kartu su pica. Akmenį dėkite ant

pjaustymo lentelės arba trikojo.

Supjaustykite picą gabalėliais tiesiog ant akmens.



WEBER-STEPHEN PRODUCTS LLC

www.weber.com®