

Keramische pizzasteen + RVS Plaat + Pizzasnijder

- Verspreid de warmte snel en gelijkmatig voor een perfecte krokante pizza.

PIZZASTEEN

De steen is gemaakt van cordieriet die grote temperatuurverschillen kan weerstaan. Deze pizzasteen helpt u pizza's/brood met een dunne bodem te maken, net als in een stenenoven. Het wordt geleverd met een praktische roestvrij stalen bakplaat, waardoor het voor u gemakkelijk is om uw pizza, brood en gebak uit de oven te halen zonder de hete steen te hoeven aanraken. Zowel de steen en de bakplaat zijn goedgekeurd om met voedsel in aanraking te komen.

Voor gebruik

Voordat u de bakplaat voor de eerste keer gebruikt, dient u deze met afwasmiddel en warm water schoon te maken. U mag de steen alleen met warm water schoonmaken. De steen moet vóór gebruik volledig droog zijn.

Instructies voor gebruik

Plaats de steen op een rooster in een hete oven en laat het doorwarmen. Dit duurt ongeveer 10 minuten. Terwijl de steen aan het opwarmen is, kunt u met de voorbereidingen voor het bakken beginnen. U plaatst dan het voedsel op de bakplaat en zet de plaat in het midden van de hete steen. De warmte moet van de steen afkomen om een goed resultaat te krijgen. De plaat mag niet over de rand uitsteken omdat het dan warmte rechtstreeks van de oven zal opnemen. U kunt ook de pizzasteen zonder de bakplaat gebruiken. Als u dat doet, is het raadzaam om vóór het bakken meel op de steen aan te brengen.

Een pizza bakken

Gebruik alleen vlees dat reeds gekookt is op uw pizza. Rauw vlees mag niet op de pizza worden aangebracht omdat het niet voldoende tijd zal hebben om volledig door te koken, voordat de pizza met bakken is voltooid. Het duurt 8-15 minuten om een pizza te bakken, afhankelijk van de grootte en de dikte van de pizza. Zodra u klaar met het bakken van uw voedsel bent, haal de plaat uit de oven. Vergeet niet om pannendoekjes of iets dergelijks te gebruiken om uw handen tegen de hitte te beschermen. Neem het voedsel vóór het opdienen van de plaat. Laat de steen volledig afkoelen alvorens het uit de oven te nemen. Plaats nooit de hete steen in koud water, omdat de steen dan kan scheuren.

Reiniging

Wacht tot zowel de steen en de bakplaat volledig afgekoeld zijn voordat u ze schoonmaakt. Gebruik warm water en een standaard afwasmiddel voor de bakplaat en alleen warm water voor de steen. Nadat u de steen een tijdje hebt gebruikt, kan het door voedselvlekken verkleurd raken. Dit zal geen invloed op de prestaties van de steen of de hygiënische kwaliteit hebben op voorwaarde dat u het na elk gebruik goed schoonmaakt. Als de steen verkleurd raakt, kunt u het met bakpoeder gemengd met water reinigen of met staalwol/fijn schuurpapier schuren. Nadat u het oppervlak hebt gereinigd, vergeet niet om de steen opnieuw met warm water te reinigen. Noch de steen noch de plaat kunnen in de vaatwasser.

Ceramic Pizza Stone + S/S Plate + Cutter

- Spreads the heat evenly and quickly for the perfect pizza crust.

PIZZA STONE

Stone made of cordierite that can withstand wide temperature variations. This pizza stone helps you make pizzas/bread with a thin base, just like in a stone oven. It comes with a practical stainless steel baking plate, which makes it easy for you to carry your pizza, bread and pastries from the oven without having to touch the hot stone. Both the stone and the baking plate have been approved for contact with food.

Before use

Before using the baking plate for the first time, you need to clean it with detergent and warm water. You should only clean the stone with warm water. The stone must be completely dry before use.

Directions for use

Place the stone on a shelf in a hot oven and let it heat through. This will take around 10 minutes. While the stone is heating up, you can prepare what you are going to bake. You then place the food onto the baking plate and then put the plate in the centre of the hot stone. The heat has to come from the stone to give you a good result. The plate should not stick out over the edge as it will then take heat direct from the oven. You can also use the pizza stone without the baking plate. If you do, we recommend putting flour on the stone before baking.

Baking a pizza

Only use meat that has already been cooked on your pizza. Raw meat should not be put on the pizza as it will not have enough time to cook all the way through before the pizza has finished baking. A pizza takes 8-15 minutes to bake, depending on the size and thickness of the pizza. Once you have finished baking your food, lift the plate from the oven. Remember to use pot holders or something similar to protect your hands from the heat. Take the food from the plate before serving. Allow the stone to cool completely before taking it out of the oven. Never place the hot stone in cold water, as this could crack it.

Cleaning

Wait until both the stone and the baking plate have cooled completely before you clean them. Use warm water and a standard detergent for the baking plate, but only warm water for the stone. After you have used the stone for a while, it may become discolored with food stains. This will not affect the stone's performance or its hygienic quality provided that you clean it properly after each use. If the stone does become discolored, you can scrub it with baking powder mixed with water or grind using steel wool/fine sandpaper. After you have ground the surface, remember to clean the stone again with warm water. Neither the stone nor the plate can be used in the dishwasher.



Pierre à pizza en céramique + plaque en acier inoxydable + coupe pizza

- Répartit la chaleur uniformément et rapidement, pour une pâte à pizza parfaite.

PIERRE À PIZZA

En pierre de cordiérite pouvant supporter d'importantes variations de température. Cette pierre à pizza vous aidera à faire des pizzas ou du pain à la perfection, comme dans un four en pierre. La pierre à pizza est livrée avec une plaque de cuisson en acier inoxydable, qui facilite le transport de votre pizza, de votre pain ou de vos pâtisseries, sans avoir besoin de toucher la pierre brûlante. La pierre et la plaque de cuisson sont toutes les deux homologuées pour une utilisation alimentaire.

Avant l'utilisation

Avant d'utiliser la plaque de cuisson pour la première fois, vous devez la nettoyer à l'aide d'un détergent et d'eau chaude. La pierre ne se nettoie qu'à l'eau chaude. La pierre doit être entièrement sèche avant utilisation.

Instructions d'utilisation

Placez la pierre sur la grille d'un four chaud et laissez-la chauffer pendant environ 10 minutes. Pendant le préchauffage de la pierre, vous pouvez préparer votre plat. Placez ensuite les aliments sur la plaque de cuisson et placez la plaque sur la pierre. Pour avoir les meilleurs résultats, la chaleur doit provenir de la pierre et non pas de la plaque. La plaque doit être placée au centre de la pierre, pour profiter directement de la chaleur. Vous pouvez également utiliser la pierre à pizza sans plaque de cuisson. Dans ce cas, nous vous recommandons de saupoudrer la pierre d'un peu de farine avant la cuisson.

Cuire une pizza

N'utilisez sur votre pizza que des viandes qui sont déjà cuites car les viandes crues n'auront pas assez de temps pour cuire. La cuisson d'une pizza prend environ 8-15 minutes, selon la taille et l'épaisseur de la pizza. Une fois la cuisson terminée, sortez la plaque du four et n'oubliez pas d'utiliser un gant de protection pour protéger vos mains de la chaleur. Retirez la nourriture de la plaque avant de servir. Laissez la pierre se refroidir entièrement avant de la sortir du four. Ne plongez jamais la pierre chaude dans l'eau froide, celle-ci pourrait se fendre.

Nettoyage

Attendez que la pierre et la plaque soient toutes deux refroidies avant de les nettoyer. Utilisez de l'eau chaude et un détergent standard pour la plaque de cuisson mais uniquement de l'eau chaude pour la pierre. Après quelques temps, il se peut que la pierre soit tachée. Cela n'affectera pas les performances de la pierre ni l'hygiène, tant que vous la lavez correctement après chaque utilisation. Si la pierre se recouvre de tâches, vous pouvez la frotter avec de la levure chimique mélangée à l'eau, ou vous pouvez la poncer à l'aide de laine de verre ou de papier de verre fin. Une fois que vous avez poncé la surface, n'oubliez pas de nettoyer à nouveau la pierre avec de l'eau chaude. La pierre et la plaque ne peuvent pas être lavées au lave-vaisselle.



Keramik Pizzastein + Edelstahl Platte+ Pizzaschneider

- Verteilt die Hitze schnell und gleichmäßig für einen knusprigen Pizzaboden.

PIZZASTEIN

Der Stein besteht aus Cordierit, das welches große Temperaturunterschiede aushalten kann. Dieser Pizzastein hilft Ihnen, Pizzen/Brot mit dünnem Boden zu backen wie in einem Steinofen. Mitgeliefert wird eine Backplatte aus Edelstahl, mit dem Sie Pizza, Brot und Gebäckstücke einfach aus dem Ofen nehmen können, ohne den heißen Stein berühren zu müssen. Sowohl Stein als auch Backplatte sind für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen.

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie die Backplatte vor dem ersten Gebrauch mit Spülmittel und warmem Wasser. Den Stein sollten Sie nur mit warmem Wasser reinigen. Der Stein muss vor der Verwendung vollständig trocken sein.

Anweisungen für den Gebrauch

Setzen Sie den Stein auf einen Rost in einem heißen Backofen und erhitzen ihn etwa 10 Minuten lang. Während sich der Stein aufheizt, können Sie die Zutaten vorbereiten. Geben Sie die Speise auf die Backplatte und setzen diese in die Mitte des heißen Steins. Die Hitze muss vom Stein kommen, um ein gutes Ergebnis zu bekommen. Die Platte sollte nicht über den Rand gehen, da dann die Hitze direkt aus dem Ofen aufgenommen wird.

Sie können den Pizzastein auch ohne Backplatte verwenden. In diesem Fall empfehlen wir, vor dem Backen Mehl auf den Stein zu geben.

Pizza backen

Verwenden Sie nur bereits gegartes Fleisch für Ihre Pizza. Rohes Fleisch sollte nicht auf die Pizza gelegt werden, da die Zeit nicht ausreicht, es durchzugaren. Eine Pizza benötigt eine Backzeit von 8-15 Minuten, je nach Größe und Dicke der Pizza.

Sobald Sie Ihr Essen fertig gebacken haben, nehmen Sie die Platte aus dem Ofen. Denken Sie daran, Topflappen oder ähnliches zu verwenden, um Ihre Hände vor der Hitze zu schützen.

Nehmen Sie die Speise vor dem Servieren von der Platte. Lassen Sie den Stein vollständig abkühlen, bevor Sie ihn aus dem Ofen nehmen. Geben Sie den heißen Stein niemals in kaltes Wasser, er könnte zerspringen.

Reinigung

Warten Sie, bis sowohl Stein als auch Backplatte vollständig abgekühlt sind, bevor Sie sie reinigen. Verwenden Sie warmes Wasser und ein handelsübliches Spülmittel für die Backplatte, aber nur warmes Wasser für den Stein. Wenn Sie den Stein eine Weile in Verwendung haben, kann er sich durch Nahrungsreste verfärben. Dies beeinträchtigt nicht die Leistung oder die hygienische Qualität des Steins, vorausgesetzt, dass Sie ihn nach jedem Gebrauch gründlich reinigen. Falls sich der Stein verfärbt, können Sie ihn mit einem Mix aus Backpulver und Wasser schrubben oder mit Stahlwolle/feinem Sandpapier abschleifen. Vergessen Sie nicht, den Stein erneut mit warmem Wasser zu reinigen, nachdem Sie die Oberfläche abgeschliffen haben. Weder Stein noch Platte sind für die Spülmaschine geeignet.