

Doppelter Pizzastein

Artikel-Nummer: 230-818

PFLEGE: Diese Cordierit-Backplatte ist extrem widerstandsfähig und bricht nicht unter Wärmebelastung. Der Stein muss vor der Verwendung nicht in Wasser gelegt werden. Zum Reinigen Lebensmittelreste mit einem Spatel abschaben. Wenn der Stein ausgekühlt ist, kann er unter fließendem heißem Wasser mit einer Bürste gereinigt werden. Keine Seife auf den Stein auftragen, da dies zu einem seifigen Nachgeschmack führen kann. Die natürlichen Eigenschaften des Backsteins führen bei Alterung zu einem Nachfunkeln und zum Auftreten von Flecken. Solche Verfärbungen sind nicht zu entfernen. Den Stein an der Luft trocknen lassen und im Backofen aufbewahren.

WARNUNG: STEIN WIRD HEISS! NUR MIT BACKHANDSCHUHEN ANFASSEN. BEIM SERVIEREN AUF EINE HITZEFESTE FLÄCHE STELLEN.

VERWENDUNG: Für beste Ergebnisse den Grill auf 500 °F (500 °C) vorheizen und den Stein für ca. 15 Minuten direkt über die Flamme stellen. Wenn Sie mit dem Backen beginnen wollen, den Stein mit Maismehl einstäuben bevor die Backware daraufgelegt wird. Beim Backen eines Fertigprodukts ist nach den Herstellerangaben auf der Verpackung vorzugehen. Bei frischer Pizza funktioniert ein flacher Metallspatel oder ein Pizzateher, der mit Maismehl bestäubt wurde, gut, um die Pizza auf den Backstein zu legen. Die Pizza auf dem Stein backen, bis sich eine goldbraune Kruste gebildet hat und der Belag warm ist und Blasen wirft.

D: Pro-Idee GmbH & Co. KG · Auf der Hùls 205 · D 52053 Aachen · Tel.: 02 41-109 119

NL: Pro-Idee · Wijchenseweg 132 · NL 6538 SX Nijmegen · Tel.: 024-3 511 277

UK: Pro-Idee · Woodview Road · Paignton · TQ4 7SR · Tel.: 01803 677 916

F: Pro-Idée · F 67962 Strasbourg - Cedex 9 · Tél.: 03 88 19 10 49

CH: Pro-Idee Catalog GmbH · Fürstenlandstrasse 35 · CH 9000 St. Gallen · Tel.: 0 71-2 74 66 19

A: Pro-Idee Catalog GmbH · Bundesstraße 112 · A 6923 Lauterach · Tel.: 05574-803 51

© Pro-Idee Aachen