

PIZZASTEIN

38 X 30 X 1,5 CM

PR0029139



Sicherheitshinweise

Der Heidenfeld Pizzastein ist speziell für die Zubereitung von Speisen entwickelt worden und sollte nicht als Spielzeug verwendet werden. Halten Sie Kinder und Tiere stets fern und verwenden Sie den Pizzastein ausschließlich unter Aufsicht. Vor jeder Verwendung überprüfen Sie bitte den Pizzastein auf mögliche Schäden - verwenden Sie ihn nicht, wenn er beschädigt ist. Beachten Sie besondere Vorsicht im Umgang mit Hitze! Der Pizzastein kann bei Gebrauch extrem heiß werden. Berühren Sie ihn nicht direkt, wenn er erhitzt ist, um Verbrennungen zu vermeiden. Nutzen Sie geeignete Hilfsmittel, um Speisen sicher auf den Pizzastein zu legen oder zu entfernen. Das Material ist robust, dennoch sollten Sie den Pizzastein keinen plötzlichen, extremen Temperaturschwankungen aussetzen. Es ist ratsam, den Pizzastein immer direkt von Anfang an mit im Ofen bzw. auf dem Grill zu erhitzen, damit er sich langsam aufheizt. Lassen Sie den Pizzastein im Ofen oder auf dem Grill auskühlen oder platzieren Sie ihn auf einer feuerfesten Unterlage außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren. Dieser Pizzastein ist ausschließlich für den privaten Gebrauch vorgesehen. Um Risiken zu vermeiden, führen Sie keine Modifikationen am Produkt durch.

Verwendung

Platzieren Sie den Pizzastein auf dem Back-/Pizzaofen bzw. auf dem Gas-/Holzkohlegrill. Achten Sie darauf, dass rund um den Stein ausreichend Platz für Luftzirkulation bleibt, um die Flamme nicht zu ersticken. Vorheizen: Heizen Sie den Ofen oder Grill mit dem Pizzastein auf die gewünschte Temperatur vor. Der Pizzastein ist hitzebeständig bis zu 1000 °C. Bereiten Sie Ihre Pizza oder andere Backwaren auf einem Pizzaschieber oder einer flachen Oberfläche vor und platzieren Sie sie dann vorsichtig auf dem vorgeheizten Pizzastein. Backen Sie Ihre Pizza oder Backwaren gemäß den Anweisungen Ihres Rezepts oder bis sie die gewünschte Bräunung erreicht haben. Verwenden Sie beim Herausnehmen des Pizzasteins Handschuhe oder hitzebeständige Utensilien, da der Stein während des Gebrauchs sehr heiß werden kann. Lassen Sie den Pizzastein nach Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen oder lagern.

Reinigung und Pflege

Lassen Sie den Pizzastein nach jedem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen. Reinigen Sie den Pizzastein mit einer Bürste oder einem Schwamm. Entfernen Sie Speisereste (z. B. Krümel) und Mehl. Erhitzen Sie anschließend den Pizzastein, um Verschmutzungen, Gerüche und Bakterien zu entfernen. Verbrannte Käsereste können mit einem Ceranfeld-Schaber abgekratzt und Flecken mit Schleifpapier entfernt werden. Für die Nassreinigung verwenden Sie lauwarmes Wasser ohne Spülmittel. Vermeiden Sie den Einsatz von Seife oder Reinigungsmitteln. Lassen Sie den Stein mindestens eine Woche trocknen, um Risse beim nächsten Erhitzen zu vermeiden. Der Pizzastein ist nicht spülmaschinengeeignet. Bei Öfen mit Selbstreinigungsfunktion (sog. Pyrolyse) können Sie den Pizzastein im Ofen belassen. Auf dem Grill können Sie den Pizzastein durch Verbrennen reinigen, ähnlich der Pyrolyse beim Ofen. Der Pizzastein kann bis zu 1000 °C erhitzt werden. Lagern Sie den Pizzastein an einem trockenen Ort und vermeiden Sie es, schwere Gegenstände darauf zu stapeln, um Beschädigungen zu vermeiden. Vermeiden Sie den Kontakt mit aggressiven Reinigungsmitteln oder Lösungsmitteln, da diese die Oberfläche des Steins beschädigen können.

Guten Appetit!



PIZZA STONE

38 X 30 X 1.5 CM

PR0029139



Safety instructions

The Heidenfeld pizza stone is specifically designed for preparing food and should not be used as a toy. Keep children and animals away from the pizza stone and use it only under supervision. Please check the pizza stone for any possible damage before each use; do not use it if it is damaged. Exercise special caution when handling heat! The pizza stone can become extremely hot during use. Avoid touching it directly when it is heated to prevent burns. Use suitable tools to safely place or remove food from the pizza stone. Although the material is sturdy, you should not expose the pizza stone to sudden, extreme temperature changes. It is advisable to always preheat the pizza stone in the oven or on the grill from the beginning to allow it to heat up slowly. Allow the pizza stone to cool down in the oven or on the grill, or place it on a heat-resistant surface out of reach of children and animals. This pizza stone is intended for private use only. To avoid risks, do not modify the product.

Usage

Place the pizza stone in the oven/pizza oven or on the gas/charcoal grill. Ensure that there is enough space around the stone for air circulation to avoid smothering the flame. Preheating: Preheat the oven or grill with the pizza stone to the desired temperature. The pizza stone is heat-resistant up to 1000 °C. Prepare your pizza or other baked goods on a pizza peel or a flat surface, and then carefully place them onto the preheated pizza stone. Bake your pizza or baked goods according to your recipe's instructions or until they reach the desired level of browning. Use gloves or heat-resistant utensils when removing the pizza stone, as it can become very hot during use. Allow the pizza stone to cool completely after use before cleaning or storing it.

Cleaning and care

Allow the pizza stone to cool completely after each use before cleaning it. Clean the pizza stone with a brush or sponge, removing food residues (e.g., crumbs) and flour. Then heat the pizza stone to remove any dirt, odors, and bacteria. Burnt cheese residues can be scraped off with a ceramic cooktop scraper, and stains can be removed with sandpaper. For wet cleaning, use lukewarm water without detergent. Avoid using soap or cleaning agents. Allow the stone to dry for at least one week to avoid cracks during the next heating. The pizza stone is not dishwasher-safe. In ovens with a self-cleaning function (known as pyrolysis), you can leave the pizza stone in the oven. On the grill, you can clean the pizza stone by burning it off, similar to oven pyrolysis. The pizza stone can be heated up to 1000 °C. Store the pizza stone in a dry place and avoid stacking heavy objects on it to prevent damage. Avoid contact with harsh cleaning agents or solvents, as these can damage the surface of the stone.

Enjoy your meal!



PIERRE À PIZZA 38 X 30 X 1,5 CM PR0029139



Consignes de sécurité

La pierre à pizza Heidenfeld est spécialement conçue pour la préparation des aliments et ne doit pas être utilisée comme un jouet. Gardez les enfants et les animaux éloignés et utilisez la pierre à pizza uniquement sous supervision. Avant chaque utilisation, vérifiez la pierre à pizza pour détecter d'éventuels dommages - ne l'utilisez pas si elle est endommagée. Faites preuve d'une prudence particulière lors de la manipulation de la chaleur ! La pierre à pizza peut devenir extrêmement chaude pendant l'utilisation. Ne la touchez pas directement lorsqu'elle est chauffée afin d'éviter des brûlures. Utilisez des outils appropriés pour poser ou retirer les aliments de la pierre à pizza en toute sécurité. Le matériau est robuste, mais vous devez éviter d'exposer la pierre à des variations de température soudaines et extrêmes. Il est conseillé de chauffer toujours la pierre à pizza directement dès le début dans le four ou sur le gril pour qu'elle se réchauffe lentement. Laissez la pierre à pizza refroidir dans le four ou sur le gril, ou placez-la sur une surface résistante à la chaleur hors de portée des enfants et des animaux. Cette pierre à pizza est destinée exclusivement à un usage domestique. Pour éviter les risques, n'apportez aucune modification au produit.

Utilisation

Placez la pierre à pizza dans le four ou sur le gril à gaz/charbon de bois. Assurez-vous qu'il y ait suffisamment d'espace autour de la pierre pour permettre la circulation de l'air et éviter d'étouffer la flamme. Préchauffage : préchauffez le four ou le gril avec la pierre à pizza à la température souhaitée. La pierre à pizza peut résister à des températures allant jusqu'à 1000 °C. Préparez votre pizza ou autres produits de boulangerie sur une pelle à pizza ou une surface plane, puis placez-les doucement sur la pierre à pizza préchauffée. Faites cuire votre pizza ou vos produits de boulangerie selon les instructions de votre recette ou jusqu'à obtenir la coloration désirée. Utilisez des gants ou des ustensiles résistants à la chaleur pour retirer la pierre à pizza, car elle peut devenir très chaude pendant l'utilisation. Laissez la pierre à pizza refroidir complètement après utilisation avant de la nettoyer ou de la ranger.

Nettoyage et entretien

Laissez refroidir complètement la pierre à pizza après chaque utilisation avant de la nettoyer. Nettoyez la pierre à pizza avec une brosse ou une éponge. Retirez les résidus alimentaires (par exemple, les miettes) et la farine. Chauffez ensuite la pierre à pizza pour éliminer les saletés, les odeurs et les bactéries. Les résidus brûlés de fromage peuvent être grattés avec une raclette pour plaques de cuisson en céramique, et les taches peuvent être enlevées avec du papier de verre. Pour le nettoyage humide, utilisez de l'eau tiède sans détergent. Évitez l'utilisation de savon ou de produits de nettoyage. Laissez sécher la pierre au moins une semaine pour éviter les fissures lors du prochain chauffage. La pierre à pizza n'est pas lavable au lave-vaisselle. Si votre four dispose d'une fonction d'auto-nettoyage (appelée pyrolyse), vous pouvez laisser la pierre à pizza dans le four. Sur le gril, vous pouvez nettoyer la pierre à pizza par combustion, similaire à la pyrolyse dans le four. La pierre à pizza peut être chauffée jusqu'à 1000 °C. Rangez la pierre à pizza dans un endroit sec et évitez d'empiler des objets lourds dessus afin d'éviter tout endommagement. Évitez tout contact avec des produits de nettoyage ou des solvants agressifs, car cela pourrait endommager la surface de la pierre.

Bon appétit!



PIETRA PER PIZZA

38 X 30 X 1,5 CM

PR0029139



Consigli di sicurezza

La pietra per pizza Heidenfeld è appositamente progettata per la preparazione degli alimenti e non deve essere utilizzata come giocattolo. Tenete i bambini e gli animali lontani e utilizzate la pietra per pizza solo sotto supervisione. Prima di ogni utilizzo, controllate la pietra per pizza per eventuali danni - non utilizzatela se è danneggiata. Fate particolare attenzione nella gestione del calore! La pietra per pizza può diventare estremamente calda durante l'uso. Non toccatela direttamente quando è calda per evitare ustioni. Utilizzate utensili appropriati per posizionare o rimuovere gli alimenti dalla pietra per pizza in modo sicuro. Il materiale è robusto, ma dovreste evitare di esporre la pietra a sbalzi di temperatura improvvisi ed estremi. Si consiglia di riscaldare sempre la pietra per pizza direttamente fin dall'inizio nel forno o sulla griglia, in modo che si scaldi lentamente. Lasciate raffreddare la pietra per pizza nel forno o sulla griglia, oppure collocatela su una superficie resistente al calore lontano dalla portata di bambini e animali. Questa pietra per pizza è destinata esclusivamente all'uso domestico. Per evitare rischi, non apportate modifiche al prodotto.

Utilizzo

Collocate la pietra per pizza nel forno o sul grill a gas/legna. Assicuratevi che ci sia spazio sufficiente intorno alla pietra per permettere la circolazione dell'aria e per evitare di soffocare la fiamma. Riscaldamento: riscaldate il forno o il grill con la pietra per pizza alla temperatura desiderata. La pietra per pizza può resistere a temperature fino a 1000 °C. Preparate la vostra pizza o altri prodotti da forno su una pala per pizza o una superficie piana, quindi posizionatevi delicatamente sulla pietra per pizza preriscaldata. Cuocete la pizza o i prodotti da forno seguendo le istruzioni della vostra ricetta o fino a raggiungere la doratura desiderata. Utilizzate guanti o utensili resistenti al calore per rimuovere la pietra per pizza, poiché può diventare molto calda durante l'uso. Lasciate raffreddare completamente la pietra per pizza dopo l'uso prima di pulirla o riporla.

Pulizia e manutenzione

Lasciate raffreddare completamente la pietra per pizza dopo ogni utilizzo prima di pulirla. Pulite la pietra per pizza con una spazzola o una spugna. Rimuovete i residui di cibo (ad esempio, briciole) e la farina. Riscaldare poi la pietra per pizza per eliminare lo sporco, gli odori e i batteri. I residui bruciati di formaggio possono essere raschiati con un raschietto per piani cottura in ceramica e le macchie possono essere rimosse con carta vetrata. Per la pulizia a umido, utilizzate acqua tiepida senza detersivo. Evitate l'uso di sapone o prodotti detergenti. Lasciate asciugare la pietra per almeno una settimana per evitare crepe durante il prossimo riscaldamento. La pietra per pizza non è lavabile in lavastoviglie. Se il vostro forno dispone di una funzione di autopulizia (chiamata pirolisi), potete lasciare la pietra per pizza nel forno. Sul grill, potete pulire la pietra per pizza attraverso la combustione, simile alla pirolisi nel forno. La pietra per pizza può essere riscaldata fino a 1000 °C. Conservate la pietra per pizza in un luogo asciutto e evitate di impilarvi oggetti pesanti sopra per evitare danni. Evitate il contatto con detersivi o solventi aggressivi, in quanto potrebbero danneggiare la superficie della pietra.

Buon appetito!

