



ITEM NO. 012434



SV PIZZASTEN

BRUKSANVISNING

Viktigt! Läs bruksanvisningen före användning.
Spara den för framtida bruk.
(Original bruksanvisning).

NO PIZZASTEIN

BRUKSANVISNING

Viktig! Les bruksanvisningen nøye før bruk.
Ta vare på den for fremtidig bruk.
(Oversettelse av original bruksanvisning).

PL KAMIENÍ DO PIZZY

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Ważne! Przed użyciem uważnie przeczytaj instrukcję obsługi! Zachowaj ją na przyszłość.
(Tłumaczenie oryginalnej instrukcji).

EN PIZZA STONE

OPERATING INSTRUCTIONS

Important! Read the user instructions carefully before use. Save them for future reference.
(Translation of the original instructions).

DE PIZZASTEIN

BEDIENUNGSANLEITUNG

Wichtig! Die Bedienungsanleitung vor der Verwendung bitte sorgfältig durchlesen! Für die zukünftige Verwendung aufbewahren.
(Bedienungsanleitung im Original).

FI PITSAKIVI

KÄYTTÖOHJE

Tärkeää! Lue käyttöohje huolella ennen käyttöä!
Säilytä se myöhemmää käyttöä varten.
(Käännös alkuperäisestä käyttöohjeesta).

FR PIERRE À PIZZA

MODE D'EMPLOI

Important! Lisez attentivement le mode d'emploi avant la mise en service. Conservez-le.
(Traduction des instructions originales).

NL PIZZASTEEN

GEBRUIKSAANWIJZING

Belangrijk! Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat gebruikt. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik.
(Vertaling van de originele instructies).

Värna om miljön!

Kasserad produkt ska återvinnas enligt gällande bestämmelser.

Verne om miljøet!

Kassert produkt skal gjenvinnes etter gjeldende lover og regler.

Dbaj o środowisko!

Zużyty produkt należy poddać recyklingowi zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Care for the environment!

Recycle discarded product in accordance with local regulations.

Schützen Sie die Umwelt!

Das entsorgte Produkt muss gemäß den geltenden Bestimmungen recycelt werden.

Suojele ympäristöä!

Käytöstä poistettu tuote on kierrätettävä voimassa olevien säännösten mukaisesti.

Pensez à l'environnement

Les appareils hors d'usage doivent être recyclés conformément à la réglementation en vigueur.

Bescherm het milieu!

Afgedankte producten moeten worden gerecycleerd volgens de van toepassing zijnde regelgeving.

Rätten till ändringar förbehålles.
För senaste version av bruksanvisningen se www.jula.com

Med forbehold om endringer.
Nyeste versjon av bruksanvisningen finner du på www.jula.com

Z zastrzeżeniem prawa do zmian.
Najnowsza wersja instrukcji obsługi znajduje się na www.jula.com

Jula reserves the right to make changes. For latest version of operating instructions, see www.jula.com

Änderungen vorbehalten.
Die aktuellste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf www.jula.com

Pidätämme oikeuden muutoksiin.
Katso käyttöohjeiden uusin versio täältä: www.jula.com

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications. Vous trouverez la dernière version des consignes d'utilisation sur www.jula.com

Wijzigingen voorbehouden. Voor de recentste editie van de gebruikershandleiding, zie www.jula.com



SÄKERHETSANVISNINGAR

- Tänk på att pizzastenen blir mycket varm när den används.
- Låt pizzastenen ligga kvar på grillen/i ugnen och svalna innan den flyttas.

HANDHAVANDE

Användning av pizzastenen på gasolgrill

VIKTIGT!

Tänd endast de brännare som INTE befinner sig direkt under stenen. På grillar med två eller fler brännare ska pizzastenen placeras över en brännare som inte är tänd. För grillar med endast en brännare ska brännaren ställas in på lägsta nivå.

1. Förvärm grillen till cirka 190–200 °C med stenen på grillen.
2. Strö lite mjöl över pizzastenen innan du använder den. Detta gör att pizzan inte fastnar på stenen.
3. Lagg pizzan på pizzastenen. Håll pizzan på avstånd från öppen låga så att den inte bränns.
4. Stäng grillens lock.
5. Baka pizzan och rotera den med jämna mellanrum tills ytan är gyllenbrun och osten har smält. Den totala grilltiden beror på grillens temperatur.
6. Lyft försiktigt upp pizzan från pizzastenen med en pizzaspade.
7. Låt pizzan svalna i några minuter innan den serveras.
8. Låt pizzastenen ligga kvar och svalna på grillen.

Användning av pizzastenen på kol-/brikettgrill

1. Tänd kolen/briketterna och vänta tills de är täckta av grå aska.
2. Grillen ska hålla en hög temperatur och kolen/briketterna ska läggas i en ring under pizzastenen, så långt ut mot grillens hölje som möjligt.
3. Lagg försiktigt på pizzastenen och låt den värmas upp i ca 10 minuter innan pizzan läggs på.

4. Lyft försiktigt upp pizzan från pizzastenen med en pizzaspade.
5. Låt pizzan svalna i några minuter innan den serveras.
6. Låt pizzastenen ligga kvar och svalna på grillen.

Användning av pizzastenen i ugn

1. Placera stenen på ett ugnsgaller i mitten av ugnen minst 15 cm från värmeelementet och förvärm ugnen till 220 °C.
2. Förvärm pizzastenen i 10–20 minuter.
3. Lagg pizzan på pizzastenen.
4. Kontrollera pizzan efter tre till fyra minuter. Stick hål på eventuella bubblor med en gaffel.
5. Roter pizzan för att få en jämnare gräddad yta. Var försiktig så att du inte bränner dig!
6. Baka pizzan tills ytan är gyllenbrun och osten har smält. Gräddningstid för normalgräddad pizza är 11–18 min.
7. Ta försiktigt ut pizzan ur ugnen med hjälp av en pizzaspade.
8. Låt pizzan svalna i några minuter innan den serveras.
9. Låt pizzastenen ligga kvar och svalna i ugnen.

UNDERHÅLL

Rengöring

OBS!

Rengör aldrig pizzastenen med diskmedel eftersom den då suger åt sig diskmedlet. Användenbart varmt vatten för att rengöra pizzastenen.

1. Skrapa av eventuella rester när pizzastenen har svalnat.
2. Låt sedan pizzastenen ligga i varmt vatten i 15–20 minuter.
3. Skölj slutligen stenen i rinnande varmt vatten och låt den lufttorka innan den används på nytt.

SIKKERHETSANVISNINGER

- Vær oppmerksom på at pizzasteinen blir svært varm når den brukes.
- La pizzasteinen ligge igjen på grillen / i ovnen og kjøles ned før den flyttes.

BRUK

Bruk av pizzasteinen på gassgrill

VIKTIG!

Tenn bare brennerne som IKKE befinner seg rett under steinen. På griller med to eller flere brennere skal pizzasteinen plasseres over en brenner som ikke er tent. For griller med bare én brenner skal brenneren stilles inn på laveste nivå.

1. Varm opp grillen til ca. 190–200 °C med steinen på grillen.
2. Strø litt mel over pizzasteinen før du bruker den. Det gjør at pizzaen ikke setter seg fast i steinen.
3. Legg pizzaen på pizzasteinen. Hold pizzaen på avstand fra åpen ild, slik at den ikke blir brent.
4. Lukk lokket på grillen.
5. Stek pizzaen og roter den med jevne mellomrom til overflaten er gyllenbrun og osten har smeltet. Den totale grilltiden avhenger av temperaturen i grillen.
6. Løft pizzaen forsiktig opp fra pizzasteinen med en pizzaspade.
7. La pizzaen kjøles ned noen minutter før den serveres.
8. La pizzasteinen ligge igjen og kjøles ned på grillen.

Bruke pizzasteinen på kull/ brikettgrill

1. Tenn kullet/brikettene og vent til de er dekket av grå aske.
2. Grillen skal holde høy temperatur, og kullet/brikettene skal legges i en ring rundt pizzasteinen, så langt ut mot grilldekselet som mulig.
3. Legg pizzasteinen forsiktig på, og la den varmes opp i ca. 10 minutter før pizzaen legges på.

4. Løft pizzaen forsiktig opp fra pizzasteinen med en pizzaspade.
5. La pizzaen kjøles ned noen minutter før den serveres.
6. La pizzasteinen ligge igjen og kjøles ned på grillen.

Bruke pizzasteinen i ovn

1. Legg steinen på en rist midt i ovnen minst 15 cm fra varmeelementet, og forvarm ovnen til 220 °C.
2. Varm opp pizzasteinen i 10–20 minutter.
3. Legg pizzaen på pizzasteinen.
4. Kontroller pizzaen etter tre til fire minutter. Stikk hull på eventuelle bobler med en gaffel.
5. Roter pizzaen for å få en jevnere stekt overflate. Vær forsiktig så du ikke brenner deg!
6. Stek pizzaen til overflaten er gyllenbrun og osten har smeltet. Steketid for normalt stekt pizza er 11–18 min.
7. Ta pizzaen forsiktig ut av ovnen med en pizzaspade.
8. La pizzaen kjøles ned noen minutter før den serveres.
9. La pizzasteinen ligge igjen og kjøles ned i ovnen.

VEDLIKEHOLD

Rengjøring

MERK!

Vask aldri pizzasteinen med oppvaskemiddel. Den suger til seg oppvaskemiddelet. Bruk kun varmt vann til å vaske pizzasteinen.

1. Skrap av eventuelle rester når pizzasteinen er kjølt ned.
2. La deretter pizzasteinen ligge i varmt vann i 15–20 minutter.
3. Skyll til slutt steinen i rennende varmt vann, og la den lufttørke før den brukes igjen.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Pamiętaj, że kamień do pizzy bardzo się nagrzewa.
- Zostaw kamień do pizzy na chwilę na grillu lub w piekarniku do ostygnięcia.

OBŚŁUGA

Użytkowanie kamienia do pizzy na grillu gazowym

WAŻNE!

Zapal tylko te palniki, które NIE znajdują się bezpośrednio pod kamieniem. W przypadku grilla z dwoma lub więcej palnikami kamień należy umieścić nad palnikiem, który nie jest zapalony. W przypadku grilla z jednym palnikiem należy ustawić palnik na najmniejszy płomień.

1. Połóż kamień na grillu i rozgrzej grilla do około 190–200°C.
2. Przed użyciem kamienia posyp go niewielką ilością mąki. Dzięki temu pizza nie przywrze do kamienia.
3. Ułóż pizzę na kamieniu. Trzymaj pizzę z dala od otwartego ognia, by się nie spaliła.
4. Zamknij pokrywę grilla.
5. Piecz pizzę, obracając ją w równych odstępach czasu, aż powierzchnia się zarumieni, a ser roztopi. Łączny czas grillowania zależy od temperatury grillowania.
6. Ostrożnie unieś pizzę z kamienia za pomocą łopatki.
7. Pozostaw pizzę na parę minut do ostygnięcia.
8. Pozostaw kamień na grillu do ostygnięcia.

Użytkowanie kamienia do pizzy na grillu węglowym/brykietowym

1. Podpal węgiel/brykiet i odczekaj, aż pokryje się szarym popiołem.
2. Grill powinien osiągnąć wysoką temperaturę, a węgiel/brykiet należy ułożyć w okręgu pod kamieniem, tak blisko pokrywy jak to możliwe.

3. Ostrożnie ułóż kamień i zaczekaj około 10 minut, aż się rozgrzeje, zanim położysz na nim pizzę.
4. Ostrożnie unieś pizzę z kamienia za pomocą łopatki.
5. Pozostaw pizzę na parę minut do ostygnięcia.
6. Pozostaw kamień na grillu do ostygnięcia.

Użytkowanie kamienia do pizzy w piekarniku

1. Umieść kamień na środkowym ruszcie, co najmniej 15 cm od grzałki i nagrzej piekarnik do 220°C.
2. Podgrzewaj kamień przez 10-20 minut.
3. Ułóż pizzę na kamieniu.
4. Sprawdź stopień wypieczenia pizzy po 3-4 minutach. Widelcem przekłuj ewentualne pęcherzyki.
5. Obróć pizzę, by równo się przypiekła. Zachowaj ostrożność, aby się nie poparzyć!
6. Piecz pizzę, aż się zarumieni, a ser roztopi. Czas pieczenia potrzebny do uzyskania dobrze wypieczonego ciasta wynosi 11-18 minut.
7. Ostrożnie wyjmij pizzę z piekarnika za pomocą łopatki.
8. Pozostaw pizzę na parę minut do ostygnięcia.
9. Pozostaw kamień w piekarniku do ostygnięcia.

KONSERWACJA

Czyszczenie

UWAGA!

Nigdy nie myj kamienia do pizzy płynem do mycia naczyń, ponieważ grozi to wchłonięciem płynu. Do mycia kamienia używaj samej ciepłej wody.

1. Ewentualne resztki zeskrób po ostygnięciu kamienia.
2. Pozostaw kamień w ciepłej wodzie na 15-20 minut.
3. Na koniec opłucz kamień pod ciepłą bieżącą wodą i odtóż go do wyschnięcia przed ponownym użyciem.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Remember that the pizza stone gets very hot when it is used.
- Allow the pizza stone to remain on the grill/in the oven to cool before moving it.

OPERATION

Using the pizza stone on LPG grills

IMPORTANT:

Light only the burners that will NOT be directly under the stone. For grills with 2 or more burners, place the pizza stone over an unlit burner. For single burner grills, turn the burner to the lowest setting available.

1. Preheat the grill to approximately 190° to 200°C with the stone on the grill.
2. Sprinkle a little flour onto the pizza stone before use. This will prevent the pizza from sticking to the stone.
3. Place the pizza on the pizza stone. Keep the pizza away from open flames to prevent it getting burnt.
4. Close the grill lid.
5. Bake the pizza and rotate it at regular intervals until the crust is golden brown and cheese is melted. Total grilling time depends on grill temperature.
6. Carefully remove the pizza from the pizza stone using a pizza shovel.
7. Let the pizza cool for a few minutes before serving.
8. Leave the pizza stone to cool down on the grill.

Using the pizza stone on charcoal/briquette grill

1. Light the coal/briquettes and wait until they are covered by grey ashes.
2. The grill must maintain a high temperature and the charcoal/briquettes must be placed in a circle beneath the pizza stone, as far out towards the side of the grill as possible.
3. Carefully position the pizza stone and allow it to heat up for about 10 minutes before putting on the pizza.

4. Carefully remove the pizza from the pizza stone using a pizza shovel.
5. Let the pizza cool for a few minutes before serving.
6. Leave the pizza stone to cool down on the grill.

Using the pizza stone in an oven

1. Place the stone on a rack in the middle of the oven at least 6 inches from the heating element and preheat the oven to 220°C.
2. Preheat the pizza stone for 10-20 minutes.
3. Place the pizza on the pizza stone.
4. Check the pizza after 3 to 4 minutes. Make holes in any bubbles with a fork.
5. Rotate the pizza for more even baking. Be careful not to burn yourself!
6. Continue baking until the crust is golden brown and the cheese is completely melted. Baking time for a normal crust pizza is 11–18 min.
7. Carefully take the pizza out of the oven using a pizza shovel.
8. Let the pizza to cool for a few minutes before serving.
9. Leave the pizza stone to cool down in the oven.

MAINTENANCE

Cleaning

NOTE:

Never clean the pizza stone with washing-up liquid as it will absorb it. Use only hot water to clean the pizza stone.

1. After the pizza stone has cooled, scrape off all food residue.
2. Then, completely submerge the stone in warm water for 15-20 minutes.
3. Finally, rinse the stone under warm running water and allow it to air dry before using it again.

SICHERHEITSHINWEISE

- Nicht vergessen, dass der Pizzastein bei Verwendung sehr heiß wird.
- Pizzastein im Grill/Ofen belassen und erst nach dem Abkühlen herausnehmen.

BEDIENUNG

Verwendung des Pizzasteins auf dem Gasgrill

WICHTIG!

Nur die Brenner entzünden, die sich nicht direkt unter dem Pizzastein befinden. Bei Grills mit zwei oder mehr Flammen ist der Pizzastein über einem Brenner zu platzieren, der nicht entzündet wird. Bei Grills mit nur einer Flamme ist der Brenner auf das geringste Niveau einzustellen.

1. Grill mit platziertem Pizzastein auf etwa 190–200 °C vorheizen.
2. Vor der Verwendung des Pizzasteins etwas Mehl darüber streuen. Dann bleibt die Pizza nicht am Stein haften.
3. Pizza auf den Stein legen. Damit sie nicht verbrennt, muss die Pizza einen gewissen Abstand zu offenen Flammen haben.
4. Deckel des Grills schließen.
5. Pizza backen und regelmäßig drehen, bis der Teig goldbraun und der Käse geschmolzen ist. Wie lange das Backen dauert, hängt von der Temperatur des Grills ab.
6. Pizza vorsichtig mit einer Pizzaschaufel vom Stein nehmen.
7. Pizza vor dem Servieren einige Minuten lang abkühlen lassen.
8. Pizzastein auf dem Grill belassen, damit er abkühlen kann.

Verwendung des Pizzasteins auf dem Kohlen- und Holzkohlegrill

1. Kohle beziehungsweise Holzkohle entzünden und abwarten, bis sie von grauer Asche bedeckt ist.

2. Der Grill muss eine hohe Temperatur halten, und die Kohle/Holzkohle ist ringförmig um den Pizzastein zu verteilen; sie soll möglichst nah am Rand des Grills liegen.
3. Den Pizzastein vorsichtig auflegen und ca. 10 min lang aufheizen lassen, bevor die Pizza daraufgelegt wird.
4. Pizza vorsichtig mit einer Pizzaschaufel vom Stein nehmen.
5. Pizza vor dem Servieren einige Minuten lang abkühlen lassen.
6. Pizzastein auf dem Grill belassen, damit er abkühlen kann.

Verwendung des Pizzasteins im Ofen

1. Den Pizzastein auf einem Ofengitter auf der mittleren Schiene und mind. 15 cm weit entfernt vom Heizelement platzieren. Den Ofen auf 220 °C vorheizen.
2. Den Pizzastein 10–20 min lang vorheizen.
3. Pizza auf den Stein legen.
4. Die Pizza nach drei bis vier Minuten kontrollieren. Etwaige Blasen mit einer Gabel aufstechen.
5. Die Pizza drehen, damit die Oberfläche gleichmäßig gegart wird. Vorsichtig hantieren – es besteht Verbrennungsgefahr!
6. Pizza backen, bis der Teig goldbraun und der Käse geschmolzen ist. Die Zubereitungszeit für eine normale gegarte Pizza beträgt 11–18 min.
7. Pizza mithilfe einer Pizzaschaufel vorsichtig aus dem Ofen nehmen.
8. Pizza vor dem Servieren einige Minuten lang abkühlen lassen.
9. Pizzastein im Ofen belassen, damit er abkühlen kann.

PFLEGE

Reinigung

ACHTUNG!

Pizzastein niemals mit Spülmittel reinigen, da er sich dann damit vollsaugt. Zum Reinigen des Pizzasteins lediglich warmes Wasser verwenden.

1. Etwaige Reste auf dem Pizzastein nach dem Abkühlen abkratzen.
2. Danach den Pizzastein ca. 15–20 min in warmem Wasser liegen lassen.
3. Abschließend den Stein mit fließendem Wasser abspülen und vor einer erneuten Verwendung an der Luft trocknen lassen.

TURVALLISUUSOHJEET

- Muista, että pitsakivi kuumenee erittäin kuumaksi käytön aikana.
- Anna pitsakiven jäähtyä grillissä/uunissa ennen sen siirtämistä.

KÄYTTÖ

Pitsakiven käyttö kaasugrillissä

TÄRKEÄÄ!

Sytytä vain ne polttimet, jotka EIVÄT ole suoraan kiven alla. Kahden tai useamman polttimen grilleissä pitsakivi on asetettava sellaisen polttimen päälle, joka ei ole päällä. Jos grillissä on vain yksi poltin, aseta poltin alimmalle tasolle.

1. Kuumenna grilli noin 190-200 °C:een, kun kivi on grillissä.
2. Ripottele pitsakivelle hieman jauhoja ennen sen käyttöä. Tämä estää pitsaa tarttumasta kiveen.
3. Aseta pitsa pitsakivelle. Pidä pitsa kaukana avotulesta, jotta se ei pala.
4. Sulje grillin kansi.
5. Paista pitsaa ja käännä sitä säännöllisesti, kunnes pinta on kullanruskea ja juusto sulanut. Kokonaiskypsennysaika riippuu grillin lämpötilasta.
6. Nosta pitsa varovasti pitsakiveltä pitsalapiolla.
7. Anna pitsan jäähtyä muutama minuutti ennen tarjoilua.
8. Anna pitsakiven jäähtyä grillissä.

Pitsakiven käyttö puuhiili-/brikettigrillissä

1. Sytytä hiillos ja odota, kunnes se on harmaan tuhkan peitossa.
2. Grilli on pidettävä korkeassa lämpötilassa, ja hiilet/lastut on asetettava renkaaksi pitsakiven alle mahdollisimman kauas kivistä.
3. Aseta varovasti pitsakivi grilliin ja anna sen lämmetä noin 10 minuuttia ennen pitsan asettamista.

4. Nosta pitsa varovasti pitsakiveltä pitsalapiolla.
5. Anna pitsan jäähtyä muutama minuutti ennen tarjoilua.
6. Anna pitsakiven jäähtyä grillissä.

Pitsakiven käyttö uunissa

1. Aseta kivi uunin keskelle uuniritilälle vähintään 15 cm:n päähän lämmitysvastuksista ja esilämmitä uuni 220 °C:een.
2. Esilämmitä pitsakiveä 10–20 minuuttia.
3. Aseta pitsa pitsakivelle.
4. Tarkista pitsa kolmen tai neljän minuutin kuluttua. Pistelet mahdolliset kuplat haarukalla.
5. Pyöritä pitsaa, jotta saat tasaisemmin paistopinnan. Varo polttamasta itseäsi!
6. Paista pitsaa, kunnes pinta on kullanruskea ja juusto on sulanut. Normaalin pitsan paistoaika on 11-18 minuuttia.
7. Poista pitsa varovasti uunista pitsalapiolla.
8. Anna pitsan jäähtyä muutama minuutti ennen tarjoilua.
9. Anna pitsakiven jäähtyä uunissa.

KUNNOSSAPITO

Puhdistus

HUOM!

Älä koskaan puhdista pitsakiveä pesuaineella, sillä se imee pesuaineen itseensä. Käytä kuumaa vettä pitsakiven puhdistamiseen.

1. Kaavi mahdolliset jäämät pois, kun pitsakivi on jäähtynyt.
2. Anna pitsakiven olla kuumassa vedessä 15-20 minuuttia.
3. Huuhtelee kivi lopuksi lämpimällä juoksevalla vedellä ja anna sen kuivua ilmakuivaksi ennen kuin käytät sitä uudelleen.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- N'oubliez pas que la pierre à pizza devient très chaude lorsqu'elle est utilisée.
- Avant de la déplacer, laissez la pierre à pizza sur le barbecue/dans le four pour qu'elle refroidisse.

UTILISATION

Utilisation de la pierre à pizza sur un barbecue à gaz

IMPORTANT !

Allumez uniquement les brûleurs qui ne sont PAS directement sous la pierre. Sur les barbecues dotés de deux brûleurs ou plus, la pierre à pizza doit être placée au-dessus d'un brûleur qui n'est pas allumé. Pour les barbecues disposant d'un seul brûleur, réglez le brûleur au niveau le plus bas.

1. Préchauffez le barbecue à environ 190-200 °C en plaçant la pierre sur le barbecue.
2. Saupoudrez un peu de farine sur la pierre à pizza avant de l'utiliser. Cela empêche la pizza de coller à la pierre.
3. Placez la pizza sur la pierre à pizza. Tenez la pizza à distance des flammes nues afin qu'elle ne brûle pas.
4. Fermez le couvercle du barbecue.
5. Faites cuire la pizza et tournez-la périodiquement jusqu'à ce que la surface soit dorée et que le fromage ait fondu. La durée de cuisson totale dépend de la température du barbecue.

6. Soulevez délicatement la pizza de la pierre à l'aide d'une palette à pizza.
7. Laissez la pizza refroidir pendant quelques minutes avant de servir.
8. Laissez la pierre à pizza refroidir sur le barbecue.

Utilisation de la pierre à pizza sur un barbecue à charbon de bois

1. Allumez le charbon de bois et attendez que la surface du charbon soit recouverte d'une fine couche de cendre grise.
2. Le barbecue doit être maintenu à une température élevée et les charbons doivent être placés en cercle sous la pierre à pizza, aussi loin que possible vers l'extérieur du barbecue.
3. Déposez délicatement la pierre à pizza et laissez-la chauffer pendant environ 10 minutes avant de poser la pizza.
4. Soulevez délicatement la pizza de la pierre à l'aide d'une palette à pizza.
5. Laissez la pizza refroidir pendant quelques minutes avant de servir.
6. Laissez la pierre à pizza refroidir sur le barbecue.

Utilisation de la pierre à pizza dans un four

1. Placez la pierre sur une grille au milieu du four, à au moins 15 cm de l'élément chauffant, et préchauffez le four à 220 °C.
2. Préchauffez la pierre à pizza pendant 10 à 20 minutes.
3. Placez la pizza sur la pierre à pizza.
4. Vérifiez la cuisson de la pizza après trois ou quatre minutes. Percez les éventuelles bulles avec une fourchette.

5. Faites tourner la pizza pour obtenir une cuisson plus uniforme. Faites attention à ne pas vous brûler !
6. Faites cuire la pizza jusqu'à ce que la surface soit dorée et que le fromage ait fondu. Le temps de cuisson pour une pizza normale est de 11 à 18 minutes.
7. Retirez délicatement la pizza du four à l'aide d'une palette à pizza.
8. Laissez la pizza refroidir pendant quelques minutes avant de servir.
9. Laissez la pierre à pizza refroidir dans le four.

ENTRETIEN

Nettoyage

REMARQUE !

Ne nettoyez jamais la pierre à pizza avec du détergent, car la surface absorberait le détergent. Utilisez uniquement de l'eau chaude pour nettoyer la pierre à pizza.

1. Raclez les résidus lorsque la pierre à pizza a refroidi.
2. Laissez ensuite la pierre à pizza dans l'eau chaude pendant 15 à 20 minutes.
3. Rincez finalement la pierre à l'eau courante chaude et laissez-la sécher à l'air libre avant de la réutiliser.

VEILIGHEIDSinstructies

- Denk eraan dat de pizzasteen erg heet kan worden tijdens het gebruik.
- Laat de pizzasteen op de barbecue/in de oven liggen afkoelen voordat u deze verplaatst.

AANWENDING

De pizzasteen gebruiken op een gasbarbecue

BELANGRIJK!

Steek alleen de branders aan die NIET direct onder steen zitten. Op barbecues met twee of meer branders moet de pizzasteen boven een brander worden geplaatst die niet brandt. Bij barbecues met maar één brander, moet de brander worden ingesteld op het laagste niveau.

1. Verwarm de barbecue voor op 190–200 °C met de steen op de barbecue.
2. Bestuif de pizzasteen met wat bloem voordat u deze gebruikt. Dat zorgt ervoor dat de pizza niet aan de steen blijft kleven.
3. Leg de pizza op de pizzasteen. Houd de pizza uit de buurt van open vuur zodat deze niet aanbrandt.
4. Sluit het deksel van de barbecue.
5. Bak de pizza en draai deze regelmatig totdat het oppervlak goudbruin is en de kaas gesmolten is. De totale baktijd is afhankelijk van de temperatuur van de barbecue.
6. Haal de pizza voorzichtig van de pizzasteen met een pizzaschep.

7. Laat de pizza voor het serveren een paar minuten afkoelen.
8. Laat de pizzasteen op de barbecue liggen afkoelen.

De pizzasteen gebruiken op een houtskoolbarbecue

1. Steek de houtskool/briketten aan en wacht tot ze bedekt zijn met grijze as.
2. De barbecue moet een hoge temperatuur hebben en de kooltjes/briketten moeten in een ring onder de pizzasteen worden gelegd, zo ver mogelijk tegen de behuizing van de barbecue.
3. Leg de pizzasteen er voorzichtig op en laat deze ca. 10 minuten opwarmen voordat u er een pizza oplegt.
4. Haal de pizza voorzichtig van de pizzasteen met een pizzaschep.
5. Laat de pizza voor het serveren een paar minuten afkoelen.
6. Laat de pizzasteen op de barbecue liggen afkoelen.

De pizzasteen gebruiken in de oven

1. Leg de steen op een ovenrooster in het midden van de oven op minimaal 15 cm van het verwarmingselement en verwarm de oven voor tot 220 °C.
2. Laat de pizzasteen 10–20 minuten voorverwarmen.
3. Leg de pizza op de pizzasteen.
4. Controleer de pizza na drie of vier minuten. Prik eventuele luchtballen lek met een vork.
5. Draai de pizza voor een gelijkmatiger gebakken oppervlak. Pas op dat u zich niet verbrandt!

6. Bak de pizza totdat het oppervlak goudbruin is en de kaas gesmolten is. De baktijd voor een normaal gebakken pizza is 11–18 min.
7. Haal de pizza voorzichtig uit de oven met een pizzaschep.
8. Laat de pizza voor het serveren een paar minuten afkoelen.
9. Laat de pizzasteen in de oven liggen afkoelen.

ONDERHOUD

REINIGING

LET OP!

Maak de pizzasteen nooit schoon met afwasmiddel, dat wordt namelijk door de steen opgezogen. Gebruik alleen warm water om de pizzasteen schoon te maken.

1. Schraap eventuele resten eraf wanneer de pizzasteen is afgekoeld.
2. Laat de pizzasteen vervolgens 15–20 minuten weken in warm water.
3. Spoel de steen ten slotte af met warm water en laat deze aan de lucht drogen voordat de steen weer wordt gebruikt.

