

Pizza Stone & Cutter

Ceramic pizza stone with serving rack and pizza cutter
for easy to share crispy based pizza every time

[F] Pierre a pizza
[D] Pizzastein
[E] Piedra circular para pizzas



KitchenCraft

ITALIAN

[UK]

CARE & SEASONING INSTRUCTIONS

SEASONING

Before using your stone for the first time, place it uncovered in your oven and bake for one hour at your ovens highest temperature. This will continue to harden the stone beyond its initial firing. Every time that you bake on your stone it will continue this hardening process.

CLEANING

The best way to clean your stone of cheese or other baked on food is to scrape residue off with a metal spatula after the stone has cooled.

We recommend that you never use water to clean your pizza stone, as this may leave a moisture residue in the pores of the stone which may in turn cause the stone to crack during heating in the oven. If you do feel it necessary to clean your stone with water, please observe the following directions.

1. Use plain hot water only. Never use soap or detergents as this will leave a soap residue taste in the stone.
2. Never immerse a hot stone into water as this will crack the stone.
3. Allow the stone to dry thoroughly before baking on your stone again. You might wish to dry your stone in a low oven after allowing the stone to air dry overnight and before baking at high temperatures.

Stains and your pizza stone- Over time, your pizza stone will acquire stains through use. This is normal and will in no way affect the baking properties of your pizza stone.

CAUTION

1. Always handle a hot pizza stone with oven gloves. Remember the pizza stone retains heat for long periods of time.
2. Whilst very hard and durable, handle your stone carefully as dropping or hitting it against a hard surface may crack the stone.
3. Never place your stone over an open flame or on top of a hot electric burner element, as the concentrated heat, directly in contact with the stone will cause it to crack.
4. If using the pizza stone as a serving base at the table always protect your table with a heat mat.
5. Make sure children cannot touch the pizza stone as it will remain hot for a long period of time.
6. Take care when moving the pizza stone on to the serving rack, not to tip the serving rack up as the pizza stone can slide off. If in doubt take the pizza stone to the serving rack using protective oven gloves rather than using the serving rack as a carrying implement.

BAKING TIPS

1. Preheat your pizza stone at the highest oven temperature for 15-20 minutes for a crispier crust. (In a microwave oven do not preheat).
2. Bake pizza on the flat side of the stone only.
3. When spreading out dough and ingredients on the pizza, do not exceed the dimensions of the stone. Dough and toppings that drip over the edge of the stone will burn and drip into your oven.
4. Do not use flour on this baking stone as it will burn in the oven.

PLEASE RETAIN THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

[F]

MODE D'EMPLOI ET ASSAISONNEMENT

ASSAISONNEMENT

Avant d'utiliser votre pierre pour la première fois, placez-la seule dans votre four et faites-la cuire pendant une heure à la température maximum. Ceci continuera de durcir la pierre au-delà de sa cuisson initiale. A chaque fois que vous utilisez votre pierre, le processus de durcissement se poursuivra.

NETTOYAGE

Le meilleur moyen de nettoyer le fromage et les autres aliments qui ont adhéré à votre pierre consiste à gratter les résidus à l'aide d'une spatule métallique, une fois que la pierre a refroidi.

¶us vous recommandons de ne jamais utiliser d'eau pour nettoyer votre pierre à pizza car ceci pourrait laisser un résidu d'humidité dans les pores de la pierre, ce qui pourrait à son tour faire craquer la pierre pendant la cuisson au four. Si vous pensez qu'il est nécessaire de nettoyer votre pierre avec de l'eau, veuillez observer les instructions.

1. Utilisez uniquement de l'eau chaude. N'utilisez jamais de savon ou de détergents car ceci laissera un goût résiduel de savon dans la pierre.
2. N'immergez jamais une pierre chaude dans l'eau pour éviter de la fissurer.
3. Laissez sécher la pierre complètement avant de la réutiliser. Il se peut que vous souhaitiez laisser sécher votre pierre à l'air pendant la nuit, puis dans un four à basse température avant de cuire à haute température.

Taches sur votre pierre à pizza - Au fil du temps, votre pierre a pizza se tachera à l'usage. Ceci est normal et n'en affecte aucunement les propriétés de cuisson.

ATTENTION

1. Manipulez toujours une pierre à pizza chaude avec des maniques. Souvenez-vous que la pierre à pizza conserve la chaleur pendant de longues périodes.
2. Même si elle est très dure et durable, manipulez votre pierre avec soin car toute chute ou impact sur une surface dure risque de la fissurer.
3. Ne placez jamais votre pierre sur une flamme nue ou au-dessus d'un brûleur électrique chaud car elle pourrait se fissurer suite à un contact direct avec une chaleur concentrée.
4. Si vous utilisez une pierre à pizza pour servir à table, protégez toujours votre table avec un sous-plat.
5. Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la pierre à pizza car elle reste chaude pendant longtemps.
6. Lors du déplacement de la pierre à pizza sur son présentoir, prenez soin de ne pas incliner le présentoir pour que la pierre à pizza ne glisse pas. En cas de doute, apportez la pierre à pizza sur le présentoir à l'aide de maniques plutôt que d'utiliser le présentoir pour transporter la pierre à pizza.

CONSEILS DE CUISSON

1. Pour obtenir une pâte croustillante, réchauffez votre pierre à pizza au four à la température maximale, pendant 15 à 20 minutes (dans un four à micro-onde, ne pas préchauffer).
2. Faites uniquement cuire la pizza sur le côté plat de la pierre.
3. Lorsque vous étalez la pâte et les ingrédients sur la pizza, ne dépassez pas les dimensions de la pierre. La pâte et les ingrédients qui débordent de la pierre brûleront et couleront dans votre four.
4. N'utilisez pas de farine sur cette pierre de cuisson pour qu'elle ne brûle pas dans le four.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR REFERENCE ULTERIEURE.

[D]

HINWEISE FÜR DEN ERSTEN GEBRAUCH UND PFLEGEANWEISUNGEN

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Legen Sie den Stein vor der ersten Ingebrauchnahme unabgedeckt in den Backofen und backen Sie ihn eine Stunde bei der höchsten Ofentemperatur. Damit wird der Stein nach der ersten Brennung weiter gehärtet. Jedes Mal, wenn Sie Ihren Stein zum Backen verwenden, setzt sich dieser Härtungsvorgang fort.

REINIGUNG

Am besten lassen sich Käse oder andere festgebrannten Reste nach Abkühlen des Steins mit einem Metallschaber entfernen.

Wir empfehlen Ihnen, Ihren Pizzastein nie mit Wasser zu reinigen, da damit keine Feuchtigkeit in den Stein eindringen kann, die dazu führen kann, dass der Pizzastein beim nächsten Erhitzen im Ofen zerspringt. Wenn Sie es für nötig halten, den Stein mit Wasser zu reinigen, beachten Sie bitte folgende.

1. Verwenden Sie nur heißes Wasser ohne Zusätze. Verwenden Sie keine Seife oder Reinigungsmittel, da diese einen seifigen Geschmack im Stein hinterlassen.
2. Tauchen Sie einen heißen Stein nie in Wasser. Dies würde dazu führen, dass er zerspringt.
3. Lassen Sie den Stein gründlich Trocknen, bevor Sie ihn wieder zum Backen verwenden. Sie können den Stein im Ofen bei niedriger Temperatur trocknen lassen, nachdem Sie ihn über Nacht an der Luft haben trocknen lassen, bevor Sie ihn wieder zum Backen bei hohen Temperaturen verwenden.

Flecken und Ihr Pizzastein - Mit der Zeit behält der Stein Gebrauchsspuren (Verfärbungen) zurück. Dies ist normal und beeinträchtigt die Backeigenschaften Ihres Pizzasteins in keiner Weise.

VORSICHT

1. Fassen Sie den heißen Pizzastein stets mit Topflappen an. Denken Sie daran, dass der Pizzastein Wärme lange speichert.
2. Der Pizzastein ist zwar sehr hart und widerstandsfähig, aber behandeln Sie ihn dennoch vorsichtig, da er beim Herunterfallen oder Schlagen auf harte Oberflächen zerbrechen kann.
3. Verwenden Sie nie Stein nie über einer offenen Flamme oder auf einer heißen Herdplatte, da die konzentrierte Hitze im direkten Kontakt mit dem Stein dazu führt, dass er zerspring.
4. Wenn Sie den Pizzastein als Servierplatte bei Tisch benutzen, schützen Sie den Tisch stets mit einem Untersetzter.
5. Stellen Sie sicher, dass Kinder den Pizzastein nicht berühren können, da er die Wärme lange speichert.
6. Wenn Sie den Pizzastein auf das Serviergestell setzen, passen Sie auf, dass Sie das Serviergestell nicht kippen, da der Pizzastein dann heruntergleiten kann. Bringen Sie im Zweifelsfall den Pizzastein mit Topflappen zum Serviergestell, anstatt das Serviergestell als Tragevorrichtung zu verwenden.

BACKTIPPS

1. Heizen Sie den Pizzastein 15-20 Minuten auf der höchsten Temperatur Ihres Ofens vor, um noch eine knusprigere Kruste zu erhalten. (In der Mikrowelle nicht vorheizen).
2. Backen Sie Pizza nur auf der flachen Seite des Pizzasteins.
3. Wenn Sie den Teig auf dem Stein und die Zutaten auf der Pizza verteilen, sorgen Sie dafür, dass die Pizza nicht größer als der Stein wird. Teig und Belag, die über den Rand überhängen verbrennen und fallen auf den Boden des Ofens.
4. Verwenden Sie auf diesem Backstein kein Mehl, da es im Ofen verbrennt.

DIESE ANLEITUNG BITTE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN.

[E]

INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y CONDIMENTACIÓN

Condimentación: Antes de usar la piedra por primera vez, dispóngala descubierta en el horno y déjala calentar durante una hora a máxima temperatura. Con esto la piedra continuará endureciéndose más allá de su horneado inicial. Después de esto, cada vez que cocine en la piedra continuará este proceso de endurecimiento.

LIMPIEZA

El mejor modo de limpiar la piedra de residuos de queso y otros alimentos cocinados es rasparlos con una espátula de metal después de que la piedra se ha enfriado.

Recomendamos no utilizar agua la limpiar la piedra de cocinar pizzas, ya que pueden quedar restos de humedad en los poros de la piedra que a su vez pueden originar grietas durante su calentamiento en el horno. Si cree necesario limpiar la piedra con agua, por favor observe las instrucciones siguientes.

1. Use agua caliente pura solamente. ¶ use nunca jabón o detergentes ya que dejarán un sabor a jabón residual en la piedra.
2. ¶ sumerja nunca en agua una piedra caliente ya que de lo contrario se agrietará.
3. Deje que la piedra seque por completo antes de usarla de nuevo para cocinar. Podría desear secar la piedra en el horno a baja temperatura después de dejarla secar al aire durante la noche y antes de cocinar a altas temperaturas.

Manchas en la piedra para pizzas- Durante el transcurso del tiempo, la piedra para pizzas formará manchas debidas al uso. Esto es normal y no afectará en modo alguno las propiedades de cocinar de la piedra para pizzas.

PRECAUCIÓN

1. Lleve guantes de horno siempre que maneje una piedra para pizzas caliente. Recuerde que la piedra para pizzas retiene al calor durante largos periodos de tiempo.
2. Aunque es sumamente resistente y durable, la piedra debe ser manejada con cuidado porque podrá agrietarse si se deja caer o chocar contra una superficie dura.
3. ¶ coloque nunca la piedra sobre una llama descubierta o sobre un elemento de calentador eléctrico encendido, ya que el calor concentrado en contacto directo con la piedra causará su agrietamiento.
4. Si la piedra para pizzas se utiliza como base para servir, use siempre una esterilla térmica para proteger la mesa.
5. Asegure que los niños no puedan tocar la piedra para pizzas, ya que permanecerá caliente durante un largo periodo de tiempo.
6. Al mover la piedra para pizzas sobre el soporte de servir tenga cuidado de volcar éste ya que la piedra puede resbalarse. Si tiene dudas, use guantes de horno protectores para disponer la piedra para pizzas sobre el soporte de servir en lugar de usar éste como útil de transporte.

CONSEJOS PARA COCINAR

1. Precaliente la piedra para pizzas a máxima temperatura del horno durante 15-20 minutos para obtener una corteja más crujiente (no precalentar en un horno microondas).
2. Cocine la pizza sobre el lado plano de la piedra solamente.
3. Al extender la masa y los ingredientes sobre la pizza, no rebase las dimensiones de la piedra. La masa y los ingredientes que gotean sobre el borde de la piedra se quemarán y depositarán en el horno.
4. ¶ use en la piedra de cocinar harina ya que ésta se quemará luego en el horno.

POR FAVOR, GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURA REFERENCIA.

Thomas Plant (Birmingham) Ltd,
Plumbob House, Valepits Road,
Garretts Green, Birmingham,
West Midlands, B33 0TD UK
Established 1850.
www.kitchencraft.co.uk