

Gebrauchsanleitung

Pizzastein «quattro stagioni»

Material Pizzastein: Cordierit

Material Pizzaschaufel: Edelstahl

Farbe: beige

Hitzebeständigkeit: 500°C

Masse (LxBxH): 19,5 x 13 x 1 cm



Artikel-Nr.:

25009 (Set)

Vor dem ersten Gebrauch:

- Pizzasteine «quattro stagioni» mit einem feuchten Lappen abwischen.
- Pizzaschaufel mit warmem Wasser und mildem Spülmittel reinigen.

Anwendung:

1. Pizzasteine «quattro stagioni» ca. 10 Min. auf dem geschlossenen Grill vorheizen.
2. Ausgewählten Pizzateig mit Hilfe der Pizzaschaufel auf die Grösse der Pizzasteine zuschneiden.
3. Pizzateige nach Belieben belegen.
4. Die belegten Pizzas mit der Pizzaschaufel auf die vorgeheizten Pizzasteine «quattro stagioni» platzieren.
5. Pizzas im geschlossenen Grill bei mittlerer Hitze knusprig backen (8 -10 Min.).
6. Gebackene Pizzas mit der Pizzaschaufel von den Pizzasteinen heben und anrichten.



2



4



6

Hinweis:

- **Backen einer grossen Pizza oder eines Flammkuchens:** Alle Pizzasteine «quattro stagioni» zu einem Rechteck zusammenschieben. **Tipp:** Verwenden Sie für den Transport und die Zubereitung der Pizza ein Backpapier.
- Pizzasteine «quattro stagioni» nie direkt über offener Flamme oder direkt auf der Glut anwenden.

Achtung:

- Beim Anfassen der Pizzasteine immer Ofen- oder Grillhandschuhe verwenden (Verbrennungsgefahr!).
- Heisse Pizzasteine nur auf einem feuerfesten Untergrund auskühlen lassen.

Reinigung:

- Pizzasteine «quattro stagioni» sind nicht spülmaschinengeeignet. Reinigung von Hand: mit heissem Wasser und mildem Spülmittel. Nach der Reinigung an der Luft gut trocknen lassen.
- Nicht entfernbare Flecken haben auf die Anwendung und Qualität des Produktes keinen Einfluss.
- Pizzaschaufel ist spülmaschinengeeignet.

Weitere Sprachversionen (d/f) dieser Gebrauchsanleitung finden Sie unter www.bettybossi.ch oder unter **0844 466 466**.

PDF-Name: 25009_d11_150311