

Mode d'emploi

Pierre à pizza «quattro stagioni»

Matière de la pierre: cordiérite

Matière de la spatule: acier inoxydable

Couleur: beige

Thermorésistance: 500°C

Dimensions (LxIxH): 19,5 x 13 x 1 cm



N° d'article:

25009 (ensemble)

Avant la première utilisation:

- Essuyer les pierres à pizza «quattro stagioni» avec un linge humide.
- Laver la spatule à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle non agressif.

Utilisation:

1. Préchauffer les pierres à pizza «quattro stagioni» en les plaçant pendant 10 min sur le gril fermé.
2. Découper la pâte à pizza abaissée à l'aide de la pelle à pizza; respecter la dimension des pierres.
3. Garnir les parts de pizza à votre goût.
4. Avec la pelle, transférer les parts de pizza garnies sur les pierres «quattro stagioni» préchauffées.
5. Cuire les pizzas sur le gril, cloche fermée, chauffé à température moyenne (8 à 10 min).
6. Retirer les pizzas cuites avec la pelle et les dresser sur assiette.



Remarque:

- **Cuire une grande pizza ou une tarte flambée:** Assembler les pierres à pizza «quattro stagioni» en un rectangle. **Suggestion:** Utiliser un papier cuisson pour préparer et transporter la pizza.
- Ne jamais utiliser les pierres à pizza «quattro stagioni» en les plaçant directement sur la braise; ne jamais les exposer à des flammes nues.

Mise en garde:

- Toujours mettre des gants de protection pour manipuler les pierres à pizza (risque de brûlure!).
- Laisser refroidir les pierres à pizza uniquement sur des surfaces thermorésistantes.

Nettoyage:

- Ne pas mettre au lave-vaisselle les pierres à pizza «quattro stagioni». Lavage à la main: eau chaude additionnée de quelques gouttes de liquide vaisselle non agressif. Après le lavage, laisser les pierres entièrement sécher à l'air ambiant.
- Des tâches indélébiles n'affectent pas ni l'emploi des pierres, ni la qualité de la pizza.
- La pelle à pizza peut se mettre au lave-vaisselle.

Ce mode d'emploi est à votre disposition en français/allemand sur www.bettybossi.ch ou en téléphonant au **0844 466 466**.

Nom du PDF: 25009_f11_150311