

Dubbele pizzasteen

nr. 230-818

CARE: Deze cordieriete bakplaat is extreem duurzaam en zal niet barsten door thermische schokken. Het is niet nodig om de steen voor gebruik in water te weken. Schraap het overtollige voedsel met een spatel af de steen het schoon te maken. Als de steen is afgekoeld, houdt hem dan onder heet stromend water, terwijl je hem met een borstel schoon schrobt. Gebruik geen zeep op de stenen, omdat deze een zeepachtige afdronk kunnen achterlaten. De natuurlijke eigenschappen van de baksteen zorgen ervoor, dat deze met de jaren donkerder en vlekkeriger wordt - probeer deze verkleuring niet te verwijderen. Laat de steen aan de lucht drogen en bewaar hem in de oven.

WAARSCHUWING: STEEN WORDT HEET! GEBRUIK OVENWANT OF -HANDSCHOEN BIJ HANTERING. BIJ GEBRUIK ALS SERVEERPLAAT, OP EEN WARMTE-VEILIGE ONDERGROND PLAATSEN.

TE GEBRUIKEN: verwarm, voor het beste resultaat, de grill voor op 500 F (260°C) en zet steen ongeveer 15 minuten boven direct vuur. Wanneer het tijd is om te bakken, bestrooi je steen met maïsmeel voordat je gebakken goederen erop legt. Als u een bereid voedselartikel bakt, bak dan zoals aangegeven door de fabrikant op de verpakking. Voor verse pizza's helpt een platte metalen spatel of pizzaschil bestrooid met maïsmeel goed voor het overbrengen van voedsel op de baksteen. Bereid de pizza op de steen tot het meel goudbruin is en de toppings warm en bubbelend zijn.

D: Pro-Idee GmbH & Co. KG · Auf der Hùls 205 · D 52053 Aachen · Tel.: 02 41-109 119

NL: Pro-Idee · Wijchenseweg 132 · NL 6538 SX Nijmegen · Tel.: 024-3 511 277

UK: Pro-Idee · Woodview Road · Paignton · TQ4 7SR · Tel.: 01803 677 916

F: Pro-Idée · F 67962 Strasbourg - Cedex 9 · Tél.: 03 88 19 10 49

CH: Pro-Idee Catalog GmbH · Fürstenlandstrasse 35 · CH 9000 St. Gallen · Tel.: 0 71-2 74 66 19

A: Pro-Idee Catalog GmbH · Bundesstraße 112 · A 6923 Lauterach · Tel.: 05574-803 51

© Pro-Idee Aachen