



Bedienungsanleitung „Pizzastein“

Vorbereitung:

Vor der ersten Nutzung den Pizzastein mit einem Tuch und klarem Wasser reinigen. (Rückstände von der Verpackung oder der Verarbeitung entfernen - keine Spülmittel oder ähnliches verwenden!)

Bestimmungsgemäße Verwendung:

Geben Sie den Pizzastein auf einen Gitterrost auf die untere oder mittlere Schiene. Der Stein darf niemals direkt im Ofenboden oder auf einem Blech liegen! Es muss Luft zirkulieren können.

Den Backofen nun gut aufheizen (je nach Stufe 20-40 Minuten). Der Stein nimmt nun die Hitze auf. Ist der Stein aufgeheizt kann er zum Backen von Pizza benutzt werden.

Den Stein (Oder den Pizzaboden) mit etwas Mehl bestreuen damit die Pizza nach dem Backen besser abgeht.

Die Pizza wird nun mit einer Pizzaschaufel und ohne Backpapier auf den Stein gelegt. (Achtung:nicht mit der Hand! Verbrennungsgefahr!)

Die Pizza ist fertig wenn der Boden schön knusprig ist. (Je nach Stärke 5-10 Minuten).

Nachdem Sie die Pizza entnommen haben (Am besten wieder mit der Pizzaschaufel) schalten Sie den Ofen aus und lassen den Stein langsam abkühlen.

Reinigung:

Den ausgekühlten Stein nun einfach abscharben/Abwischen. (Niemals mit Spülmittel!) ACHTUNG: Keine extremen und schnellen Temperaturschwankungen aussetzen, da der Stein sonst springen könnte)