

KÜCHENPROFI



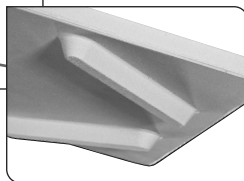
Pizzastein rund mit Untersatz 10 8610 00 30



Pizzastein mit Untersatz 10 8600 00 00



Pizzastein **PROFI** rechteckig 10 8615 00 40



PIZZASTEIN

BEDIENUNGSANLEITUNG BITTE AUFBEWAHREN!

Vielen Dank, dass Sie sich für einen KÜCHENPROFI Pizzastein entschieden haben. Diese sind aus Cordierit gefertigt, einem Material, das in der Natur als Edelstein vorkommt. Es besteht nur aus natürlichen Materialien und ist daher gesundheitlich völlig unbedenklich. Es hält größere Temperaturschwankungen aus und ist deshalb ideal für den Einsatz im Backofen und auf dem Grill.

Damit Sie viel Freude an Ihrem neuen Produkt haben, beachten Sie bitte die folgenden Bedienungs- und Pflegehinweise.

Funktion:

Allgemein:

Dieser Pizzastein besteht aus Cordierit, einem feuerfesten Material, das größere Temperaturen aushält. Er kann nicht nur im Backofen eingesetzt werden, sondern auch direkt auf dem Grill.

Vermeiden Sie jedoch extreme Temperaturschocks!

Der vorgeheizte Pizzastein nimmt die Feuchtigkeit aus dem Pizzateig auf und garantiert zusammen mit der konstanten Temperatur im Ofen eine wunderbar knusprige Pizza wie beim Italiener. Der Stein ist auch hervorragend für die Zubereitung von Brot, Brötchen oder anderem Gebäck geeignet - hausgemacht oder tiefgekühlt (bitte beachten Sie hierzu bitte den Hinweis unter Punkt „Gebrauch“).

Gebrauch:

- ① Vor dem ersten Gebrauch waschen Sie den Stein mit warmem Wasser und trocknen ihn anschließend gut ab.
- ② Der Pizzastein kann direkt in den heißen Backofen gelegt werden; wir empfehlen jedoch, den Pizzastein in den kalten Backofen zu geben. Legen Sie die Pizzasteine (10 8600 00 00 oder 10 8610 00 30) mit dem Drahtuntersatz auf einen Gitterrost oder ein Backblech in die unterste Schiene, oder auf den Boden des Backofens. Der Pizzastein Profi mit Füßen (10 8615 00 00) kann auf einen Gitterrost oder auf den Boden des Backofens gelegt werden.
- ③ Schalten Sie den Backofen auf eine höhere Stufe (250°C-280°C / 480°F-540°F) ein und heizen den Stein ca. 10 – 15 Minuten vor.
- ④ Ist der Stein entsprechend vorgeheizt, schalten Sie den Backofen auf ca. 200°C/400°F zurück. Legen Sie nun die vorbereitete Pizza auf den heißen Stein. Verwenden Sie hierfür einen hitzebeständigen Pizzaschieber aus Holz oder Metall, den Sie zuvor mit ein wenig Mehl bestäubt haben.
TIPP: Bis Sie etwas Übung haben, können Sie die Pizza auf Backpapier ausrollen, mit dessen Hilfe diese leichter auf den Pizzaschieber gehoben und auf den Stein gelegt werden kann. Das Backpapier muss jedoch unbedingt vor dem Backen wieder entfernt werden, da es die Funktion des Pizzasteins beeinträchtigt.
- ⑤ Es ist ebenfalls möglich Tiefkühlpizzen oder andere Produkte auf dem Stein zuzubereiten. Diese können entweder im aufgetauten Zustand oder aber auch im Gefrierzustand direkt auf den Stein gelegt werden.
- ⑥ Nach Ablauf der Garzeit nehmen Sie die Pizza mit dem Schieber aus dem Backofen heraus.
- ⑦ Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht am heißen Backofen oder dem Pizzastein verbrennen, während Sie die Pizza auf dem Stein plazieren oder diese aus dem Ofen heraus nehmen. Tragen Sie entsprechende Schutzhandschuhe.
- ⑧ Bei der Verwendung auf dem Holzkohle- oder Gasgrill legen Sie den Stein auf den Grillrost und lassen ihn für einige Minuten aufheizen. Hat er die volle Temperatur erreicht legen Sie Ihr Grillgut auf. Speziell bei magerem Fleisch, Fisch oder anderen empfindlichen Grillgut sowie für vegetarische Produkte ist der Stein ideal.

Reinigung und Pflege:

- Lassen Sie den Stein unbedingt abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Nehmen Sie hierzu nur warmes Wasser und etwas Spülmittel.
- Den Stein nie in Spülwasser einweichen lassen oder in die Spülmaschine geben!
- Für festere Rückstände benutzen Sie ein Spülbürste oder einen festeren Schwamm.
- Zum Abtrocknen legen Sie ihn ggf. auf ein Tuch oder Brett, um Kratzer auf empfindlichen Oberflächen zu vermeiden!

Hinweis:

Bei dem Stein handelt es sich um ein Naturprodukt. Vermeiden Sie extrem hohe Temperaturveränderungen, sowie Temperaturen über 500°C / 932°F! Dies kann zum Bruch des Steins führen, die selbstverständlich von Umtausch und Garantie ausgeschlossen sind.

Durch häufiges Benutzen wird sich der Stein mit der Zeit verändern; hervorgerufen durch die Verwendung von Soßen, Zucker, Käse etc. Dies ist jedoch nur „optisch“, unbedeutend für die Hygiene und völlig normal. Es beeinträchtigt in keinsten Weise die Funktion des Steins.

Grundrezept für Pizzateig:

- 250 g Mehl
- 1/2 TL Salz
- 15 g Hefe
- 1/8 L Wasser
- 1/4 TL Zucker
- 5 EL Olivenöl

Geben Sie das Mehl in eine Schüssel und vermischen dieses mit dem Salz. Drücken Sie in die Mitte eine Vertiefung. Lösen Sie die frische Hefe in lauwarmem Wasser unter Rühren auf. Geben Sie den Zucker in die Hefelösung und stellen Sie diese für ca. 5 Minuten an einen warmen Ort, bis sich kleine Blasen bilden. Gießen Sie die Hefelösung in die Vertiefung im Mehl und kneten diese unter das Mehl. Sollte der Pizzateig zu trocken sein, geben Sie evtl. noch etwas Wasser dazu. Kneten Sie nach und nach das Olivenöl unter den Teig, bis es vollkommen aufgenommen wurde. Kneten Sie den Hefeteig so lange, bis er sich leicht vom Schüsselrand löst. Nehmen Sie den Pizzateig heraus und kneten den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch ca. 5-10 Minuten, bis er geschmeidig ist. Formen Sie den Teig zu einer Kugel, legen ihn in eine Schüssel und lassen Sie ihn zugedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen, bis der Teig doppelt so groß ist. Danach kneten Sie den Teig noch einmal auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durch und rollen ihn gleichmäßig aus.

Jetzt können Sie den Teig nach Geschmack belegen.

Die Küchenprofi Pizzasteine entsprechen den gesetzlichen Vorschriften der Bedarfsgegenständeverordnung sowie der Verordnung (EU) Nr.1935/2004 in ihrer jeweils aktuellen Fassung.

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.

KÜCHENPROFI



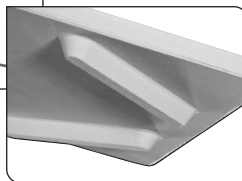
Pizza stone, round, with base 10 8610 00 30



Pizza stone with base 10 8600 00 00



Pizza stone **PROFI**, rectangular 10 8615 00 40



PIZZA STONE

PLEASE KEEP THIS USER'S GUIDE!

Thank you for choosing this high-quality pizza stone. These pizza stones are made of cordierite, a material that occurs in nature as a precious stone. It consists only of natural materials and is therefore absolutely harmless to health. It can withstand extreme temperature fluctuations and is therefore ideal for use in the oven and on the grill.

To ensure that your new product brings many years of enjoyment, please read the following operating and care instructions thoroughly.

Function:

General:

This pizza stone is made of cordierite, a heat-resistant material that withstands high temperatures. It can be used not only in the oven, but also directly on the grill.

However, you should avoid extreme temperature shocks!

The preheated pizza stone absorbs the moisture from the pizza dough and this, coupled with the constant temperature in the oven, guarantees a wonderfully crispy, Italian-style pizza. The stone is also excellently suited for preparing bread, rolls, or other baked goods – homemade or deep-frozen (For this, please follow the instructions under the item "Use").

Use:

- ① Before using for the first time, wash the stone with warm water and then dry it thoroughly.
- ② The pizza stone can be placed directly in the hot oven; however we recommend to place it in the cold oven. Place the pizza stone (10 8600 00 00 or 10 8610 00 30) with the wire rack on an oven rack or baking tray in the lowest guiderail or on the bottom of the oven. The pizza stone with feet (10 8615 00 00) can be placed on an oven rack or on the bottom of the oven.
- ③ Switch on the oven to a higher setting (250°C - 280°C / 480°F - 540°F) and pre-heat the stone for about 10 - 15 minutes.
- ④ When the stone is sufficiently pre-heated, switch the oven back to about 200°C / 400°F. Place the prepared pizza on the hot stone. Use a heat-resistant pizza peel made of wood or metal for this, which you have previously sprinkled with flour.
TIP: Until you have some practice, you can roll out the pizza on baking paper, with which the pizza can more easily be lifted onto the pizza peel and placed on the stone. The baking paper must always be removed before baking, however, as it disrupts the function of the pizza stone.
- ⑤ It is also possible to prepare frozen pizzas or other products on the stone. They can be placed directly on the stone either thawed or frozen.
- ⑥ After the cooking time, remove the pizza from the oven with the peel.
- ⑦ Be careful not to burn yourself on the hot oven or the pizza stone when you are placing the pizza on the stone or removing this from the oven. Wear the appropriate protective gloves.
- ⑧ When using the stone on a charcoal or gas grill, place the stone on the grate and allow it to heat up for several minutes. When it has reached the full temperature, place the food to be grilled on the stone. The stone is ideal for grilling lean meat, fish or other delicate foods, as well as for vegetarian products.

Cleaning and Care

- Always allow the stone to cool before cleaning it.
- Use only warm water and dishwashing liquid.
- Never soak the stone in dishwater or put it in the dishwasher!
- Use a dish brush or a firm sponge to remove stubborn residue.
- For drying, place the stone on a cloth or a board to prevent scratches to the sensitive surface!

Note:

This stone is a natural product. Avoid extreme temperature fluctuations, as well as temperatures above 500°C / 932°F! This can cause the stone to break, which of course is not grounds for replacement under warranty.

Through frequent use the appearance of the stone will change over time, due to the use of sauces, sugar, cheese, etc. Such "optical" changes are completely normal and are insignificant with respect to hygiene. They do not affect the function of the stone in any way.

Basic recipe for pizza dough:

250 g Flour
1/2 TL Salt
15 g Yeast
1/8 L Water
1/4 TL Sugar
5 EL Olive oil

Place the flour in a bowl and mix this with the salt. Make a depression in the center. Dissolve the fresh yeast in lukewarm water while stirring. Place the sugar in the yeast solution and place this in a warm location for approx. 5 minutes, until small bubbles form. Pour the yeast solution into the depression in the flour and mix this with the flour. If the pizza dough is too dry, add some water to this. Gradually knead the olive oil to the dough until it is completely absorbed. Knead the yeast dough until it separates easily from the side of the bowl. Remove the pizza dough and knead the dough on a floured work surface for another approx. 5-10 minutes until it is workable. Make the dough into a ball, place it in a bowl, and allow it to rise covered in a warm location for approx. 1 hour until the dough has doubled in size. Then, briefly knead the dough once again on a floured work surface and roll it out uniformly.

Now, you can top the dough as you wish.

Translation are made in good faith. We do not assume any liability for translation errors. Solely the German text is binding.

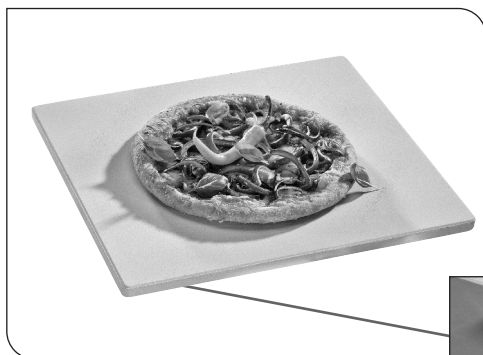
KÜCHENPROFI



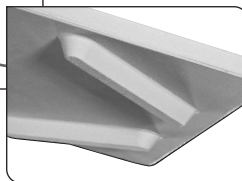
Pierre à pizza ronde avec dessous de plat 10 8610 00 30



Pierre à pizza avec dessous de plat 10 8600 00 00



Pierre à pizza **PROFI** rectangulaire 10 8615 00 40



PIERRE À PIZZA

CONSERVEZ LE MODE D'EMPLOI!

Nous vous remercions d'avoir choisi cette pierre à pizza haut de gamme. Ces pierres à pizza sont fabriquées en cordiérite, une espèce minérale qu'on trouve dans la nature et constituée uniquement de matériaux naturels parfaitement inoffensifs pour la santé. Elle supporte de grands écarts de température, ce qui la rend apte pour une utilisation au four et sur le barbecue.

Votre nouvel accessoire vous rendra service pendant de longues années si vous respectez attentivement ce mode d'emploi et ces instructions.

Fonction :

Généralités :

Cette pierre à pizza est en cordiérite, un matériau réfractaire qui supporte des températures élevées. Elle s'utilise au four, mais peut aussi être directement posée sur le barbecue.

Il convient cependant d'éviter les chocs thermiques extrêmes !

La pierre à pizza préchauffée absorbe l'humidité de la pâte à pizza et comme la température du four est constante, vous avez la garantie de déguster une délicieuse pizza aussi croustillante que si un professionnel l'avait préparée. La pierre est aussi le mode de cuisson idéal pour pain, petits pains et diverses pâtisseries, qu'il s'agisse de produits surgelés ou faits maison (voir les informations correspondantes au paragraphe « Mise en service »).

Mise en service :

- ① Avant la première utilisation, lavez la pierre à l'eau chaude puis essuyez-la complètement.
- ② La pierre à pizza peut être posée directement dans le four préchauffé, pourtant nous recommandons de la poser dans le four froid. Placez la pierre à pizza (10 8600 00 00 ou 10 8610 00 30) avec le support sur une grille ou sur une plaque de cuisson que vous enfournez au niveau le plus inférieur du four. La pierre à pizza à pied (10 8615 00 00) peut être posée sur une plaque de cuisson ou sur la sole du four.
- ③ Allumez le four à 250°C - 280°C / 480°F - 540°F pour chauffer la pierre pendant environ 10 à 15 minutes.
- ④ Quand la pierre est suffisamment chaude, baissez la température à environ 200°C/400°F. Mettre la pizza prête à cuire sur la pierre chaude. Utiliser pour cela une palette à pizza en bois ou en métal, résistant à la chaleur, que vous aurez préalablement légèrement farinée.

CONSEIL : Tant que vous manquez encore d'expérience, vous pouvez étaler la pizza sur du papier de cuisson. Il sera ainsi plus facile de la transférer sur la palette et ensuite sur la pierre. Il est toutefois absolument indispensable de retirer ce papier avant la cuisson, car il s'oppose au bon fonctionnement de la pierre à pizza.

- ⑤ Il est également possible de faire cuire sur la pierre des pizzas congelés ou d'autres aliments. Les aliments peuvent être posés sur la pierre soit congelés, soit après les avoir décongelés.
- ⑥ Quand la cuisson est terminée, sortir la pizza du four à l'aide de la palette.
- ⑦ Veillez à ne pas vous brûler en touchant le four et la pierre à pizza, qui sont extrêmement chauds, pendant que vous déposez la pizza sur la pierre ou que vous la sortez du four. Le port de maniques est impératif.
- ⑧ Si vous utilisez un barbecue au charbon ou au gaz, posez la pierre sur la grille pour la réchauffer durant quelques minutes. Quand elle a atteint la bonne température, posez dessus les aliments à griller. La pierre à pizza est idéale pour les viandes maigres, le poisson et tous les mets délicats à préparer au barbecue, mais aussi pour les aliments végétariens.

Nettoyage et entretien :

- Il est indispensable de laisser la pierre refroidir avant de la nettoyer.
- Pour la nettoyer, utilisez uniquement de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.
- Ne laissez jamais la pierre tremper dans l'eau de vaisselle, ne la mettez jamais dans le lave-vaisselle !
- Pour enlever les restes alimentaires attachés, servez-vous d'une brosse ou d'une éponge à récurer.
- Pour sécher, posez la pierre sur un torchon ou sur une planche afin d'éviter de rayer la surface délicate !

Remarque :

La pierre à pizza est un produit naturel. Évitez les fluctuations extrêmes de température, et ne dépassez pas 500°C / 932°F sous peine de provoquer l'éclatement de la pierre. Dans ce cas, le remplacement prévu par la garantie serait évidemment exclu.

La pierre modifiera son aspect au fur et à mesure de son utilisation, et de l'emploi de sauces, sucre, fromage et autres. Cependant, il ne s'agit que de modifications optiques, parfaitement normales et sans incidence sur l'hygiène. Le fonctionnement de la pierre n'en est en aucune manière altéré.

Recette de base pour la pâte à pizza :

250 g de farine

1/2 cuil. à c. de sel

15 g de levure fraîche

1/8 l d'eau

1/4 cuil. à c. de sucre

5 cuil. à s. d'huile d'olive

Verser la farine dans un bol et ajouter le sel. Former un puits. Dissoudre la levure fraîche dans de l'eau tiède en remuant. Ajouter le sucre à la levure dissoute et laisser reposer pendant environ 5 minutes dans un endroit chaud jusqu'à l'apparition de petites bulles. Verser la levure dissoute dans le puits de farine et pétrir. Si la pâte est trop sèche, ajouter éventuellement un peu d'eau. Ajouter l'huile d'olive au fur et à mesure que vous pétrissez la pâte jusqu'à son entière absorption. Pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache légèrement de la paroi du bol. Sortir la pâte du bol et la pétrir pendant 5 à 10 minutes environ, sur un plan de travail fariné, pour l'assouplir. Rassembler la pâte en boule, la mettre dans un bol, couvrir et laisser lever 1 heure dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Ensuite, pétrir rapidement la pâte sur un plan de travail fariné et l'étaler uniformément.

Vous pouvez maintenant la garnir à votre goût.

Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction. Seule, la version allemande fait foi.



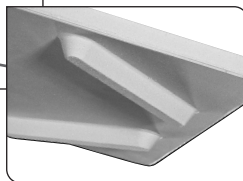
Pietra per pizza rotonda con supporto 10 8610 00 30



Pietra per pizza angolare con supporto 10 8600 00 00



Pietra per pizza **PROFI** rettangolare 10 8615 00 40



Grazie per aver scelto questa pietra di ottima qualità per la cottura della pizza. E' fabbricata in cordierite, un materiale presente in natura quale pietra preziosa. E' realizzata soltanto in materiali naturali e pertanto è sanitariamente assolutamente sicura. Resiste a grosse oscillazioni termiche ed è quindi ideale per l'uso sia in forno e sul grill.

Raccomandiamo di seguire attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e la manutenzione in modo da poter utilizzare a lungo questo nuovo articolo.

Funzionamento:

Generalità:

Questa pietra per pizza è realizzata in cordierite, un materiale refrattario che resiste a grandi oscillazioni termiche. Può essere messo non soltanto nel forno, ma anche direttamente sul grill.

Tuttavia occorre evitare shock termici estremi!

La pietra per pizza preriscaldata assorbe l'umidità presente nell'impasto della pizza e, se la temperatura del forno rimane costante, garantisce la preparazione di una pizza eccezionalmente croccante, "all'italiana". La pietra si rivela ottima anche nella preparazione di pane, panini o altri prodotti di pasticceria, fatti in casa o surgelati (in questo caso attenersi alle indicazioni riportate alla voce "Messa in funzione").

Messa in funzione

- ① Prima del primo utilizzo lavare la pietra con acqua calda e quindi asciugarla accuratamente.
- ② La pietra per pizza può essere messa anche direttamente nel forno caldo; tuttavia consigliamo di metterla nel forno freddo. Mettete la pietra (10 8600 00 00 o 10 8610 00 30) con il supporto appoggiato su una griglia o una lamiera per forno nella scanalatura più bassa o sulla base del forno. La pietra per pizza con i piedini 10 8615 00 00 può essere messa su una griglia o sulla base del forno.
- ③ Accendere il fuoco a un livello alto (250°C - 280°C / 480°F - 540°F) e far scaldare la pietra per circa 10 - 15 minuti.
- ④ Quando la pietra è adeguatamente preriscaldata abbassare il forno a circa 200°C/400°F. Collocare la pizza preparata sulla pietra calda. Utilizzare allo scopo una pala per pizza in legno o in metallo resistente al calore, precedentemente cosparsa di farina.
Suggerimento: Finché non si sarà acquisita un po' di pratica, si potrà stendere la pizza su carta da forno: aiutandosi con la carta risulterà infatti più agevole spingere la pizza sulla pala e disporla sulla pietra. È assolutamente necessario però togliere la carta da forno prima dell'inizio della cottura, in quanto si potrebbe altrimenti compromettere la funzionalità della pietra per pizza.
- ⑤ Sulla pietra è possibile preparare anche pizze surgelate o altri prodotti. Questi possono essere posti sulla pietra sia da scongelati che direttamente da ancora congelati.
- ⑥ Al termine della cottura estrarre la pizza dal forno servendosi della pala.
- ⑦ Fare attenzione a non scottarsi con il forno caldo o con la pietra per pizza quando si dispone la pizza sulla pietra o la si estrae dal forno. Indossare adeguati guanti protettivi.
- ⑧ Se la si usa sul grill a carbonella o a gas, posizionare la pietra sulla grata del grill e farla scaldare per alcuni minuti. Quando è in temperatura metterci sopra gli alimenti da cuocere. La pietra è ideale soprattutto per carne magra, pesce o altri alimenti delicati nonché per prodotti vegetali.

Pulizia e cura:

- Lasciar assolutamente raffreddare la pietra prima di pulirla.
- Lavarla usare solo acqua calda e un po' di detersivo.
- Non lasciare mai la pietra in ammollo con acqua e detersivo e non lavarla in lavastoviglie!
- Per i residui più ostinati usare uno spazzolino o una spugna robusta.
- Per asciugarla eventualmente riporla su un telo o un'asse in modo da evitare graffi sulle superfici delicate!

Avvertenza:

La pietra è un prodotto naturale. Evitare sbalzi termici estremi nonché temperature superiori a 500°C / 932°F! Ciò può causare infatti rotture della pietra, che ovviamente sono escluse da sostituzioni e garanzie.

Per l'uso frequente, con il tempo, la pietra cambierà; tale cambiamento è causato dall'uso di salse, zucchero, formaggio ecc. Tuttavia ciò è solo „visivamente“ rilevante, mentre è irrilevante ai fini igienici ed è assolutamente normale. Non pregiudica minimamente la funzione della pietra.

Ricetta base per la pasta per pizza:

250 g di farina

1/2 cucchiaino da tè di sale

15 g di lievito

1/8 l di acqua

1/4 cucchiaino da tè di zucchero

5 cucchiari di olio d'oliva

Versare la farina in una ciotola e aggiungere il sale. Formare al centro una fontana. Sciogliere il lievito fresco in acqua tiepida mescolando. Aggiungere lo zucchero al lievito sciolto e lasciarlo riposare per ca. 5 minuti in un luogo caldo, fino a quando non si formeranno delle bollicine. Versare il lievito sciolto nella fontana e impastare. Se l'impasto risultasse troppo asciutto, aggiungere eventualmente ancora un po' di acqua. Continuare a impastare aggiungendo l'olio di oliva fino a quando non viene completamente assorbito. Impastare fino a quando la pasta non si stacca dal bordo della ciotola. Togliere l'impasto e continuare a lavorarlo su un piano di lavoro infarinato per circa 5-10 minuti, fino a quando non risulta soffice ed elastico. Formare una palla, disporla in una ciotola e lasciarla riposare coperta per ca. 1 ora in un luogo caldo, fino a quando non raddoppierà di volume. Impastare ancora un po' su un piano di lavoro infarinato e stendere uniformemente con il matterello.

A questo punto farcire secondo i propri gusti.

Non rispondiamo di eventuali errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.

KÜCHENPROFI



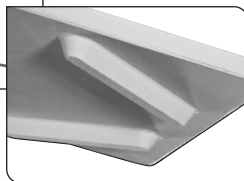
Piedra para pizza, redonda, con base 10 8610 00 30



Piedra para pizza, cuadrada, con base 10 8600 00 00



Piedra para pizza **PROFI**, rectangular,
10 8615 00 40



PIEDRA PARA PIZZA

¡GUARDE LAS INSTRUCCIONES DE MANEJO!



Muchas gracias por haberse decidido por una piedra para pizza de KÜCHENPROFI. Nuestras piedras están fabricadas de cordierita, un material que se encuentra en la naturaleza como piedra preciosa. Se componen solamente de materiales naturales, por lo que es completamente inocua para la salud. Soportan grandes oscilaciones de temperatura, así que son perfectas para el uso en hornos y en la parrilla.

Para poder disfrutar plenamente de su nuevo producto observe las siguientes indicaciones de manejo y de cuidado.

Función:

General:

Esta piedra para pizza se compone de cordierita, un material refractario que soporta altas temperaturas. No solo se puede utilizar en el horno, sino también directamente sobre la parrilla.

¡Sin embargo, evite choques térmicos extremos!

La piedra para pizza precalentada absorbe la humedad de la masa de pizza y, junto con la temperatura constante del horno, garantiza una excelente pizza crujiente igual a las italianas. La piedra es también perfectamente apta para la preparación de pan, panecillos y otros productos de pastelería hechos en casa o congelados (para ello, tenga en cuenta la indicación del punto "Uso").

Uso:

- ① Antes del primer uso, lave la piedra con agua caliente y séquela bien después.
- ② La piedra para pizza se puede introducir directamente en el horno caliente. Sin embargo, recomendamos colocar la piedra para pizza en el horno frío. Coloque las piedras para pizza (10 8600 00 00 o 10 8610 00 30) con la base de alambre sobre una parrilla o una bandeja de horno en el carril inferior o en la base del horno. La piedra para pizza Profi con patas (10 8615 00 00) se puede colocar sobre una parrilla o sobre la base del horno.
- ③ Encienda el horno a un nivel superior (250 °C-280 °C/480 °F-540 °F) y precaliente la piedra durante aprox. entre 10 y 15 minutos.
- ④ Si la piedra está correspondientemente precalentada, reduzca la temperatura del horno a aprox. 200 °C/400 °F. Ahora, coloque la pizza preparada sobre la piedra caliente. Para ello, utilice una pala de pizza de madera o de metal resistente al calor previamente espolvoreada con un poco de harina.
CONSEJO: Hasta que haya adquirido un poco de práctica, puede extender la pizza sobre papel de horno para así colocarla más fácilmente sobre la pala y, después, sobre la piedra. Sin embargo, es imprescindible quitar el papel de horno antes del horneado dado que perjudica la función de la piedra para pizza.
- ⑤ También es posible preparar pizzas congeladas u otros productos sobre la piedra. Estos se pueden colocar o bien descongelados o incluso congelados directamente sobre la piedra.
- ⑥ Después del tiempo de cocción, retire la pizza del horno con la pala.
- ⑦ Tenga cuidado de no quemarse con el horno caliente o con la piedra para pizza mientras coloca la pizza sobre la piedra o retira la misma del horno. Lleve guantes de protección adecuados.
- ⑧ Durante el uso sobre la barbacoa de carbón vegetal o de gas, coloque la piedra sobre la parrilla y deje que se caliente durante unos minutos. Cuando haya alcanzado la temperatura completa, coloque el alimento que vaya a asar. La piedra es perfecta especialmente para carne magra, pescado u otros productos delicados a la hora de asarlos, así como para alimentos vegetales.

Limpieza y mantenimiento:

- Es imprescindible que deje enfriar la piedra antes de limpiarla.
- Para ello, utilice solo agua caliente con un poco de detergente.
- ¡No sumerja nunca la piedra en agua de lavado o en el lavavajillas!
- Para retirar los residuos sólidos utilice un cepillo de fregar o una esponja más sólida.
- ¡A la hora de secarla, coloque la piedra sobre un paño o una tabla para evitar arañazos sobre superficies delicadas!

Indicación:

La piedra es un producto natural. ¡Evite cambios de temperaturas extremadamente altos, así como temperaturas superiores a 500 °C/932 °F! Estos podrían romper la piedra, lo que, por supuesto, está excluido del reemplazo y de la garantía.

El uso frecuente y la acción de salsas, azúcar, queso, etc., modificará la piedra con el tiempo. Sin embargo, esto será solo un cambio "visual", sin importancia para la higiene y completamente normal. Esto no perjudicará en modo alguno la función de la piedra.

Receta básica para masa de pizza:

- 250 g de harina
- 1/2 cucharadita de sal
- 15 g de levadura fresca
- 1/8 l de agua
- 1/4 cucharadita de azúcar
- 5 cucharadas de aceite de oliva

Añada la harina a un cuenco y mézclela con la sal. Haga un hueco en el centro. Disuelva la levadura fresca en agua tibia removiéndola. Añada el azúcar a la levadura disuelta y póngala durante aprox. 5 minutos en un lugar caliente hasta que se formen pequeñas burbujas. Vierta la solución de levadura en el hueco de la harina y amase la harina. Si la masa para pizza es demasiado seca, añada un poco más de agua. Amase añadiendo poco a poco el aceite de oliva hasta que se haya absorbido por completo y hasta que se suelte bien del borde del cuenco. Retire la masa de pizza y amásela sobre una superficie de trabajo enharinada durante aprox. entre 5 y 10 minutos hasta que quede suave y homogénea. Forme una bola con la masa, colóquela en un cuenco y déjela tapada durante aprox. 1 hora en un lugar cálido hasta que la masa doble su tamaño. Después, vuelva a amasarla de nuevo sobre una superficie de trabajo enharinada y extiéndala uniformemente con un rodillo.

Ahora puede colocar sobre la masa los ingredientes que desee.

Las piedras para pizza de Küchenprofi corresponden a las disposiciones legales de la Ordenanza de productos de consumo (Bedarfsgegenständeverordnung), así como al reglamento (UE) n.º1935/2004 en su versión actual correspondiente.

No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.

KÜCHENPROFI



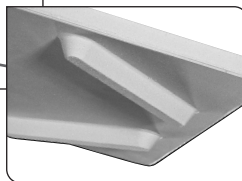
Pizzasteen rond met onderstel 10 8610 00 30



Pizzasteen hoekig met onderstel 10 8600 00 00



Pizzasteen **PROFI** rechthoekig 10 8615 00 40



PIZZASTEEN

DE GEBRUIKSAANWIJZING GOED BEWAREN A.U.B!

Hartelijk dank dat u voor een pizzasteen van KÜCHENPROFI hebt gekozen. Deze stenen zijn vervaardigd van cordieriet, een materiaal dat in de natuur als edelsteen voorkomt. Hij bestaat uitsluitend uit natuurlijke materialen en is daarom volstrekt ongevaarlijk voor de gezondheid. Deze steen is bestand tegen grote temperatuurschommelingen en is daarom ideaal geschikt voor gebruik in een bakoven en op de grill.

Om heel lang plezier van uw nieuwe product te hebben, gelieve de volgende gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen in acht te nemen.

Functie:

Algemeen:

Deze pizzastenen bestaan uit cordieriet, een vuurvast materiaal dat bestand is tegen hoge temperaturen. Ze kunnen niet alleen in een bakoven worden gebruikt, maar ook direct op een grill.

Plotselinge, extreme temperatuurverschillen moeten echter vermeden worden!

De voorverwarnde pizzasteen neemt het vocht uit het pizzadeeg op en zorgt samen met de constante temperatuur in de oven voor een heerlijke, knapperige pizza, net als in een Italiaans restaurant. De steen is ook uitstekend geschikt voor het bereiden van brood, broodjes of ander gebak - zelf gemaakt of uit de diepvries (neem hiervoor a.u.b. ook de betreffende aanwijzing uit het hoofdstuk "Gebruik" in acht).

Gebruik:

- ① Vóór het eerste gebruik wast u de steen met warm water en droogt hem vervolgens goed af.
- ② De pizzasteen kan direct in een hete bakoven worden gelegd; het is echter raadzaam om de pizzasteen in een koude bakoven te leggen. Leg de pizzastenen (10 8600 00 00 of 10 8610 00 30) met het draadonderstel op een rooster of een bakplaat in het onderste gedeelte of op de bodem van de bakoven. De pizzasteen Profi met voeten (10 8615 00 00) kan op een rooster of op de bodem van de bakoven worden gelegd.
- ③ Zet de bakoven op een hogere stand (250°C-280°C / 480°F-540°F) en verwarm de steen ca. 10 – 15 minuten voor.
- ④ Als de steen genoeg voorverwarmd is, zet u de temperatuur van de bakoven op ca. 200°C/400°F. Leg de voorbereide pizza nu op de hete steen. Gebruik hiervoor een hittebestendige pizzaschep van hout of metaal, die u van tevoren met een beetje meel heeft bestrooid.
TIP: Totdat u er handigheid in krijgt, kunt u de pizza eerst op bakpapier uitrollen, zodat u de pizza gemakkelijker op de pizzaschep en daarna op de steen kunt leggen. Voor het bakken moet het bakpapier echter absoluut weer verwijderd worden, omdat het de functie van de pizzasteen nadelig beïnvloed.
- ⑤ Het is ook mogelijk om diepvriespizzas of andere producten op de steen te bereiden. Deze kunnen zowel ontdooid of nog bevroren direct op de steen worden gelegd.
- ⑥ Na afloop van de baktijd haalt u de pizza met de schep uit de oven.
- ⑦ Let op dat u zich niet aan de hete bakoven of de pizzasteen verbrandt, als u de pizza op de hete steen legt of deze uit de oven haalt. Draag geschikte ovenwanten.
- ⑧ Als u de steen op een houtskool- of gasgrill gebruikt, legt u de steen op het grillrooster en laat hem enkele minuten voorverwarmen. Wanneer de steen de volle temperatuur heeft bereikt, legt u de dingen die u wilt grillen erop. Vooral voor mager vlees, vis of andere gevoelige etenswaren en voor vegetarische producten is de steen ideaal.

Reiniging en onderhoud:

- Laat de steen absoluut eerst afkoelen, voordat u hem reinigt.
- Gebruik hiervoor alleen warm water en een beetje afwasmiddel.
- De steen nooit in afwaswater laten weken of in de vaatwasser doen!
- Voor vastzittende resten gebruikt u een afwasborstel of een stevige spons.
- Om de steen af te drogen legt u hem evt. op een doek of een plank, om krassen op de gevoelige oppervlakken te vermijden!

Aanwijzing:

Deze steen is een natuurproduct. Vermijd extreem hoge temperatuurverschillen en temperaturen boven de 500°C / 932°F! Deze kunnen een breuk van de steen tot gevolg hebben, die dan vanzelfsprekend niet meer gereuild kan worden en waarvoor geen garantie meer geldt.

Als de steen vaak gebruikt wordt, zal het uiterlijk van de steen na verloop van tijd veranderen door het gebruik van sauzen, suiker, kaas, enz. Deze verandering is echter alleen maar "optisch", is niet belangrijk voor de hygiëne en volkomen normaal. Dit heeft geen enkele nadelige invloed op de functie van de steen.

Grundrezept für Pizzateig:

- 250 g meel
- 1/2 tl zout
- 15 g gist
- 1/8 l water
- 1/4 tl suiker
- 5 el olijfolie

Doe het meel in een kom en meng het zout er doorheen. Vorm een kuiltje in het midden. Los de gist al roerend op in lauwwarm water. Doe de suiker in de gistoplossing en zet deze ca. 5 minuten op een warme plaats neer, totdat zich kleine blaasjes vormen. Giet de gistoplossing in het kuiltje van het meel en kneed ze door het meel. Als het pizzadeeg evt. te droog is, doe er dan nog een beetje water bij. Kneed de olijfolie beetje bij beetje door het deeg, totdat het deeg alle olie opgenomen heeft. Kneed het gistdeeg zolang tot het gemakkelijk van de rand van de kom loskomt. Haal het pizzadeeg uit de kom en kneed het op een met meel bestrooid oppervlak nog ca. 5-10 minuten, totdat het soepel is. Vorm het deeg tot een bol, leg het in een kom en laat het afgedekt ca. 1 uur op een warme plek rijzen, totdat de omvang dubbel zo groot is. Daarna legt u het deeg op een met meel bestrooid oppervlak, kneedt het nogmaals goed door en rolt het gelijkmatig uit.

Nu kunt u het deeg naar smaak beleggen.

De Küchenprofi pizzastenen voldoen aan de wettelijke voorschriften van de Duitse verordening voor gebruiksvorwerpen en aan de verordening (EU) nr. 1935/2004 in de betreffende actuele versie.

Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. De Duitstalige tekst blijft altijd bindend.



KÜCHENPROFI GmbH
Hörscheider Weg 29
42699 Solingen
www.kuechenprofi.de