



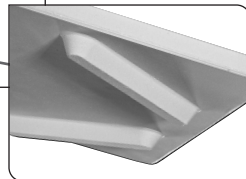
Pizza-Stein rund mit Gestell 10 8610 00 30



Pizza-Stein rechteckig mit Gestell 10 8600 00 00



Pizza-Stein **PROFI** 10 8615 00 40



PIZZA-STEIN

BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN!



Vielen Dank, dass Sie sich für einen KÜCHENPROFI Pizza-Stein entschieden haben. Damit Sie viel Freude an Ihrem neuen Produkt haben, beachten Sie bitte die folgenden Bedienungs- und Pflegehinweise.

Allgemeine Hinweise

Der Pizza-Stein ist aus Cordierit gefertigt, einem feuerfesten Material, das in der Natur als Edelstein vorkommt. Es hält hohe Temperaturen aus und ist deshalb ideal für den Einsatz im Backofen und auf dem Grill geeignet.

Der vorgeheizte Pizza-Stein nimmt die Feuchtigkeit aus dem Pizzateig auf und garantiert zusammen mit der konstanten Temperatur eine wunderbar knusprige Pizza wie beim Italiener. Der Stein ist auch hervorragend für die Zubereitung von Brot, Brötchen oder anderem Gebäck geeignet.

Vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie zunächst sämtliches Verpackungsmaterial.
- Bürsten Sie den Stein trocken ab. Alternativ können Sie ihn mit einem leicht feuchten Tuch abwischen und danach gut abtrocknen.
- Legen Sie den Pizza-Stein in den kalten Backofen und heizen diesen auf 250 - 280 °C Ober-/Unterhitze für ca. 1 Stunde auf. Hierdurch werden eventuell noch vorhandene Schleifrückstände entfernt und der Stein einmal vollständig durchgeheizt. Der Pizza-Stein ist danach optimal für den Gebrauch vorbereitet.

Gebrauch

- ① Legen Sie den Pizza-Stein immer in den kalten Backofen bzw. den kalten Grill und lassen ihn zusammen mit dem Ofen/Grill vorheizen. **Achtung:** Vermeiden Sie extreme Temperaturschocks, da diese zu Spannungsrissen und damit zu Beschädigungen am Stein führen können.
- ② Pizza-Stein mit Gestell (Artikel-Nr. 10 8600 00 00 und 10 8610 00 30): Legen Sie den Stein inklusive des Gestells auf einen Gitterrost in die unterste Schiene bzw. direkt auf den Boden des Backofens.
- ③ Pizza-Stein PROFI (Artikel-Nr. 10 8615 00 40): Legen Sie den Stein auf einen Gitterrost in die unterste Schiene bzw. direkt auf den Boden des Backofens.
- ④ Schalten Sie den Backofen bzw. Grill ein und heizen Sie ihn auf 250 – 280 °C Ober-/Unterhitze für ca. 30 Minuten vor.
- ⑤ Ist der Stein entsprechend vorgeheizt, legen Sie die vorbereitete Pizza auf. Verwenden Sie hierfür einen hitzebeständigen Pizzaschieber aus Holz oder Metall, den Sie zuvor mit ausreichend Mehl bestäubt haben.
- ⑥ Nach Ablauf der Garzeit nehmen Sie die Pizza mit dem Schieber aus dem Backofen bzw. dem Grill heraus.
- ⑦ Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht am heißen Backofen, Grill oder dem Pizzastein verbrennen, während Sie die Pizza auf dem Stein platzieren oder diese aus dem Ofen bzw. Grill herausnehmen. Tragen Sie entsprechende Hitzeschutzhandschuhe.

Tipps und Tricks

- 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 Pizza-Steins beeinträchtigt und aufgrund der hohen Temperatur verbrennen könnte.
- Bestäuben Sie den Pizzaschieber sehr großzügig mit Mehl, um ein Ankleben des Pizzabodens zu verhindern.
- Abhängig vom Belag und der Beschaffenheit des Pizzateigs kann die Hitze für ein optimales Garergebnis nach dem Vorheizen auf ca. 220 °C reduziert werden.

Reinigung und Pflege

- Lassen Sie den Pizza-Stein vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Bürsten Sie den Pizza-Stein nur trocken ab. Eingebanntes und hartnäckige Rückstände lassen sich vorsichtig mit einem Glaskeramikschraber entfernen. Alternativ können Sie den Stein bei sehr hoher Temperatur in Backofen bzw. Grill aufheizen lassen, bis etwaige Rückstände verbrannt sind und mühelos abgebürstet werden können.
- Lassen Sie den Stein nie in Wasser einweichen und reinigen Sie ihn nicht in der Spülmaschine!
- Vergewissern Sie sich, dass der Pizza-Stein vollständig trocken ist, bevor Sie ihn wegräumen oder erneut benutzen.

Hinweis:

Bei dem Stein handelt es sich um ein Naturprodukt. Vermeiden Sie Temperaturschocks sowie Temperaturen über 500 °C. Diese können zum Bruch des Steins führen, was keinen Reklamationsgrund darstellt.

Im Laufe des Gebrauchs werden durch den Einfluss verschiedener Faktoren Verfärbungen am Pizza-Stein entstehen. Hierbei handelt es sich um rein optische Folgen, welche die hervorragenden Backeigenschaften nicht beeinträchtigen und daher kein Reklamationsgrund sind.

Grundrezept für Pizzateig

- 250 g Mehl
- ½ TL Salz
- 15 g frische Hefe
- ⅓ l Wasser
- ¼ TL Zucker
- 5 EL Olivenöl

Mehl in eine Schüssel geben und mit dem Salz vermischen. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Hefe unter Rühren im lauwarmen Wasser auflösen. Den Zucker kurz in die Hefelösung rühren und diese Mischung für ca. 5 Minuten an einen warmen Ort stellen, bis sich kleine Blasen bilden. Nun die Hefelösung in die Vertiefung im Mehl gießen und unterkneten. Sollte der Pizzateig zu trocken sein, ggf. noch etwas Wasser hinzugeben. Nach und nach das Olivenöl unter den Teig kneten, bis es vollkommen aufgenommen wurde. Den Hefeteig so lange kneten, bis er sich leicht vom Schüsselrand löst. Den Pizzateig herausnehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch ca. 5-10 Minuten kneten, bis er geschmeidig ist. Zu einer Kugel formen, in eine Schüssel legen und zugedeckt ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Danach noch einmal auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und gleichmäßig ausrollen.

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



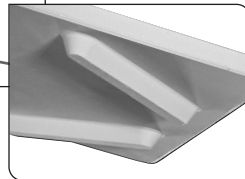
Pizza stone, round, with rack 10 8610 00 30



Pizza stone rectangular with rack 10 8600 00 00



Pizza stone **PROFI** 10 8615 00 40



PIZZA STONE
KEEP THIS USER'S GUIDE!

Thank you for choosing this KÜCHENPROFI high-quality pizza stone. To ensure that your new product brings many years of enjoyment, please read the following operating and care instructions thoroughly.

General instructions

The pizza stone is made of cordierite, a fireproof material that occurs in nature as a precious stone. It can withstand high temperatures and is therefore ideal for use in the oven and on the grill.

The preheated pizza stone absorbs the moisture from the pizza dough and this, coupled with the constant temperature, guarantees a wonderfully crispy, Italian-style pizza. The stone is also excellently suited for preparing bread, rolls, or other baked goods.

Before the first use

- Remove all packaging material first.
- Clean the stone with a dry brush. As an alternative, you can wipe it with a slightly moistened cloth and thoroughly dry it afterwards.
- Place the pizza stone in the cold oven and heat the oven to a temperature of 250 – 280 °C / 480 °F – 540 °F. Leave the pizza stone in the oven for about 1 hour. This removes any sanding residues that may still be present and heats the stone completely once. The pizza stone is then optimally prepared for use.

Use

- ① Always place the pizza stone in the cold oven/grill and allow it to preheat together with the oven/grill.
Caution: Avoid extreme temperature shocks, as these can cause stress cracks and thus damage the stone.
- ② Pizza stone with rack (article no. 10 8600 00 00 and 10 8610 00 30): Place the stone including the rack on a grid in the lowest rack or directly on the bottom of the oven.
- ③ PROFI pizza stone (article no. 10 8615 00 40): Place the stone on a grid in the lowest rack or directly on the bottom of the oven.
- ④ Switch on the oven or grill and preheat it to 250 °C - 280 °C / 480 °F - 540 °F for approx. 30 minutes.
- ⑤ Once the stone is appropriately preheated, place the prepared pizza on top. For this purpose, use a heat-resistant wooden or metal pizza paddle that you have previously dusted with sufficient flour.
- ⑥ When the cooking time is over, remove the pizza from the oven or grill with the pizza paddle.
- ⑦ Be careful not to burn yourself on the hot oven, grill or pizza stone while placing the pizza on the stone or removing it from the oven or grill. Wear appropriate heat protective gloves.

Tips and tricks

- Until you have some practice, you can roll out the pizza on baking paper, with the help of which it is easier to lift it onto the pizza paddle and place it on the stone. However, be sure to remove the baking paper before baking, as it will interfere with the pizza stone's function and could burn due to the high temperature.
- Dust the pizza paddle very generously with flour to prevent the pizza dough from sticking.
- Depending on the toppings and the texture of the pizza dough, the heat can be reduced to approx. 220 °C / 428 °F after preheating for optimum cooking results.

Cleaning and Care

- Allow the pizza stone to cool completely before cleaning it.
- Brush the pizza stone dry only. Burnt-on and stubborn residues can be removed carefully with a glass ceramic scraper. Alternatively, you can let the stone heat up at a very high temperature in the oven or grill until any residue is burned off and can be brushed off effortlessly.
- Never soak the stone in water and do not clean it in the dishwasher!
- Make sure the pizza stone is completely dry before using it again or putting it away.

Notice:

The stone is a natural product. Avoid thermal shocks as well as temperatures above 500 °C / 932 °F. This may cause the stone to break, which is not a reason for complaint.

In the course of use, discolorations will occur on the pizza stone due to the influence of various factors. These are purely optical consequences which do not impair the excellent baking properties and are therefore no reason for complaint.

Basic recipe for pizza dough

250 g flour

½ teaspoon salt

15 g fresh yeast

½ L water

¼ teaspoon sugar

5 tablespoons olive oil

Put the flour in a bowl and mix with the salt. Press a well in the center. Dissolve the yeast in the lukewarm water while stirring. Stir the sugar briefly into the yeast solution and place this mixture in a warm place for about 5 minutes until small bubbles form. Now pour the yeast solution into the well in the flour and knead it in. If the pizza dough is too dry, add a little more water if necessary. Gradually knead the olive oil into the dough until it is completely absorbed. Knead the yeast dough until it peels away easily from the side of the bowl. Remove the pizza dough and knead on a floured work surface for about 5-10 minutes more, until smooth. Form into a ball, place in a bowl and let rise, covered, in a warm place for about 1 hour until doubled in volume. Then knead again briefly on a floured work surface and roll out evenly.

Now you can put toppings on the dough according to taste.

KÜCHENPROFI



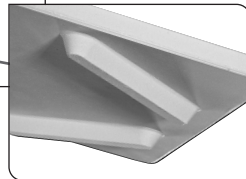
Pierre à pizza ronde avec support 10 8610 00 30



Pierre à pizza rectangulaire avec support 10 8600 00 00



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



PIERRE À PIZZA

CONSERVEZ LE MODE D'EMPLOI!



Nous vous remercions d'avoir choisi cette pierre à pizza de KÜCHENPROFI. Veuillez tenir compte des conseils d'utilisation et d'entretien importants ci-après afin de profiter de votre produit le plus longtemps possible.

Remarques générales

La pierre à pizza est fabriquée en cordiérite, un matériau réfractaire que l'on trouve dans la nature sous forme de pierre précieuse. Il résiste à des températures élevées et convient donc parfaitement à une utilisation au four et sur le barbecue.

La pierre à pizza préchauffée absorbe l'humidité de la pâte à pizza et garantit, avec la température constante, une pizza merveilleusement croustillante comme chez l'Italien. La pierre convient également parfaitement à la préparation de pain, de petits pains ou d'autres pâtisseries.

Avant la première utilisation

- Retirez d'abord tout le matériel d'emballage.
- Brossez la pierre à sec. Vous pouvez également l'essuyer avec un chiffon légèrement humide et bien la sécher ensuite.
- Placez la pierre à pizza dans le four froid et chauffez celui-ci à 250 - 280 °C (chaleur de voûte et de sole) pendant environ une heure. Cela permet d'éliminer les éventuels résidus de ponçage et de chauffer complètement la pierre une fois. La pierre à pizza est ensuite prête à l'emploi.

Utilisation

- ① Placez toujours la pierre à pizza dans le four ou le gril froid et faites-la préchauffer en même temps que le four/gril.

Attention : évitez les chocs thermiques extrêmes, car ils peuvent provoquer des fissures de tension et donc endommager la pierre.
- ② Pierre à pizza avec support (article n° 10 8600 00 00 et 10 8610 00 30) : placez la pierre, y compris le support, sur une grille dans le rail le plus bas ou directement sur le fond du four.
- ③ Pierre à pizza PROFİ (article n° 10 8615 00 40) : placez la pierre sur une grille dans le rail le plus bas ou directement sur le fond du four.
- ④ Allumez le four ou le gril et préchauffez-le à 250 - 280 °C (chaleur de voûte et de sole) pendant environ 30 minutes.
- ⑤ Une fois la pierre préchauffée, placez la pizza préparée. Utilisez pour cela une pelle à pizza en bois ou en métal résistante à la chaleur, que vous aurez préalablement saupoudrée de suffisamment de farine.
- ⑥ Une fois le temps de cuisson écoulé, retirez la pizza du four ou du gril à l'aide de la pelle.
- ⑦ Veillez à ne pas vous brûler avec le four, le gril ou la pierre à pizza brûlants pendant que vous placez la pizza sur la pierre ou que vous la retirez du four ou du gril. Portez des gants de protection thermique appropriés.

Trucs et astuces

- En attendant d'avoir un peu d'expérience, vous pouvez étaler la pizza sur du papier sulfurisé, qui vous permettra de la soulever plus facilement sur la pelle à pizza et de la placer sur la pierre. Il est toutefois indispensable de retirer le papier sulfurisé avant la cuisson, car il nuit au bon fonctionnement de la pierre à pizza et risque de brûler en raison de la température élevée.
- Saupoudrez très généreusement la pelle à pizza de farine afin d'éviter que le fond de la pizza ne colle.
- En fonction de la garniture et de la nature de la pâte à pizza, la chaleur peut être réduite à environ 220 °C après le préchauffage pour un résultat de cuisson optimal.

Nettoyage et entretien

- Laissez la pierre à pizza refroidir complètement avant de la nettoyer.
- Brossez la pierre à pizza uniquement à sec. Les résidus brûlés et tenaces peuvent être éliminés avec précaution à l'aide d'un racloir pour vitrocéramique. Vous pouvez également faire chauffer la pierre dans le four ou le gril à très haute température jusqu'à ce que les éventuels résidus soient brûlés et puissent être brossés sans effort.
- Ne laissez jamais la pierre tremper dans l'eau et ne la nettoyez pas dans le lave-vaisselle !
- Assurez-vous que la pierre à pizza est complètement sèche avant de la réutiliser ou de la ranger.

Remarque:

La pierre est un produit naturel. Évitez les chocs thermiques et les températures supérieures à 500 °C. Cela peut entraîner la rupture de la pierre, ce qui ne constitue pas un motif de réclamation.

Au cours de l'utilisation, des décolorations apparaîtront sur la pierre à pizza sous l'influence de différents facteurs. Il s'agit de conséquences purement optiques qui n'affectent pas les excellentes propriétés de cuisson et ne constituent donc pas un motif de réclamation.

Recette de base pour la pâte à pizza

- 250 g de farine
- ½ c.à.c de sel
- 15 g de levure fraîche
- ⅓ l d'eau
- ¼ c.à.c de sucre
- 5 c.à.s d'huile d'olive

Verser la farine dans un bol et ajouter le sel. Former un puits. Dissoudre la levure 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 en pétrissant la pâte jusqu'à son entière absorption. Pétrir 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.

KÜCHENPROFI



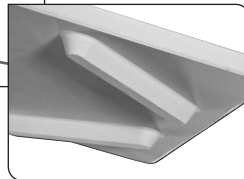
Pietra per pizza rotonda con supporto 10 8610 00 30



Pietra per pizza rettangolare con supporto
10 8600 00 00



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



PIETRA PER PIZZA
CONSERVARE LE ISTRUZIONI!

Grazie per aver scelto questa pietra per pizza di KÜCHENPROFI. Affinché possa trarre la massima soddisfazione dal suo prodotto, qui di seguito le forniamo alcune avvertenze importanti per l'uso e la cura.

Informazioni generali

La pietra per pizza è fatta di cordierite, un materiale refrattario che si presenta naturalmente come una pietra preziosa. Resiste alle alte temperature ed è quindi ideale per l'uso nel forno e sulla griglia.

La pietra per pizza preriscaldata assorbe l'umidità dall'impasto della pizza e, insieme alla temperatura costante, garantisce una pizza meravigliosamente croccante, proprio come quella italiana. La pietra è anche eccellente per la preparazione di pane, panini o altri dolci.

Prima del primo utilizzo

- Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
- Spazzolare la pietra a secco. In alternativa, si può pulire con un panno leggermente umido e poi asciugare bene.
- Mettere la pietra per pizza nel forno freddo e riscaldare a 250 - 280 °C a calore superiore/inferiore per circa 1 ora. Questo rimuove qualsiasi residuo di molatura che può essere ancora presente e riscalda completamente la pietra una volta. La pietra per pizza è quindi preparata in modo ottimale per l'uso.

Utilizzo

- ① Mettere sempre la pietra per pizza nel forno o nel grill freddo e lasciarla preriscaldare insieme al forno/grill.
Attenzione: Evitare gli shock termici estremi, poiché questi possono causare crepe da stress e quindi danneggiare la pietra.
- ② Pietra per pizza con supporto (articolo n. 10 8600 00 00 e 10 8610 00 30): Posizionare la pietra con il supporto su una griglia nella guida più bassa o direttamente sul fondo del forno.
- ③ Pietra per pizza PROFIL (n. art. 10 8615 00 40): Posizionare la pietra su una griglia nella guida più bassa o direttamente sul fondo del forno.
- ④ Accendere il forno o il grill e preriscaldare a 250 - 280 °C a calore superiore/inferiore per circa 30 minuti.
- ⑤ Una volta che la pietra è preriscaldata, mettere la pizza preparata su di essa. Usare una paletta di legno o di metallo resistente al calore che ha precedentemente spolverato con sufficiente farina.
- ⑥ Quando il tempo di cottura è finito, togliere la pizza dal forno o dalla griglia con la paletta.
- ⑦ Fare attenzione a non scottarsi al forno caldo, alla griglia o alla pietra per pizza mentre mettere la pizza sulla pietra o la togliere dal forno o dalla griglia. Indossare guanti appropriati resistenti al calore.

Trucchi e consigli

- Finché non ha un po' di pratica, può stendere la pizza su carta da forno, il che rende più facile sollevarla sulla paletta da pizza e metterla sulla pietra. Tuttavia, è essenziale rimuovere la carta da forno prima della cottura, in quanto interferisce con il funzionamento della pietra per pizza e potrebbe bruciare a causa dell'alta temperatura.
- Spolverare la paletta da pizza molto generosamente con la farina per evitare che la base della pizza si attacchi.
- A seconda dei condimenti e della consistenza dell'impasto della pizza, il calore può essere ridotto a circa 220 °C dopo il preriscaldamento per un risultato di cottura ottimale.

Pulizia e cura

- Lasciare raffreddare completamente la pietra per pizza prima di pulirla.
- Spazzolare la pietra per pizza solo a secco. I residui bruciati e ostinati possono essere rimossi accuratamente con un raschietto per vetroceramica. In alternativa, si può riscaldare la pietra a una temperatura molto alta nel forno o nel grill fino a quando ogni residuo è bruciato e può essere spazzolato via facilmente.
- Non immergere mai la pietra in acqua e non pulirla in lavastoviglie!
- Assicurarsi che la pietra per pizza sia completamente asciutta prima di riutilizzarla o di conservarla.

Indicazione:

La pietra è un prodotto naturale. Evitare gli shock termici e le temperature superiori a 500 °C. Questi possono causare la rottura della pietra, il che non è un motivo di reclamo.

Nel corso dell'uso, la pietra per pizza si scolorirà a causa dell'influenza di vari fattori. Si tratta di conseguenze puramente ottiche che non compromettono le eccellenti proprietà di cottura e quindi non sono motivo di reclamo.

Ricetta base per la pasta per pizza

250 g di farina

½ cucchiaino di sale

15 g di lievito fresco

⅓ l d'acqua

¼ cucchiaino di zucchero

5 cucchiari di olio d'oliva

Mettere la farina in una ciotola e mescolare con il sale. Fare un pozzo al centro. Sciogliere il lievito nell'acqua tiepida mescolando. Mescolare brevemente lo zucchero nella soluzione di lievito e mettere questa miscela in un luogo caldo per circa 5 minuti fino alla formazione di piccole bolle. Ora versare la soluzione di lievito nel pozzo della farina e impastare. Se l'impasto della pizza è troppo secco, aggiungere un po' più di acqua se necessario. Impastare gradualmente l'olio d'oliva nell'impasto fino al suo completo assorbimento. Lavorare l'impasto di lievito fino a quando si stacca facilmente dal lato della ciotola. Togliere l'impasto della pizza e impastare su una superficie di lavoro infarinata per circa 5-10 minuti ancora, fino a quando non è liscio. Formare una palla, metterla in una ciotola e lasciarla coperta in un luogo caldo per circa 1 ora fino al raddoppio del volume. Poi impastare di nuovo brevemente su una superficie di lavoro infarinata e stendere uniformemente.

Ora potete mettere gli ingredienti secondo il vostro gusto.

KÜCHENPROFI



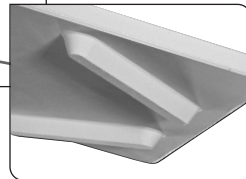
Piedra para pizza, redonda, con soporte 10 8610 00 30



Piedra para pizza, rectangular, con soporte
10 8600 00 00



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



PIEDRA PARA PIZZA

¡GUARDE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES!



Muchas gracias por haberse decidido por una piedra para pizza de KÜCHENPROFI. Para poder disfrutar de este producto durante mucho tiempo, observe las importantes instrucciones de uso y cuidado que le mostramos a continuación.

Indicaciones generales

La piedra para pizza está hecha de cordierita, un material refractario que se da de forma natural como piedra preciosa. Soporta altas temperaturas, por lo que es ideal para su uso en el horno y en la parrilla.

La piedra para pizza precalentada absorbe la humedad de la masa de la pizza y, junto con la temperatura constante, garantiza una pizza maravillosamente crujiente, como en el restaurante italiano. La piedra también es excelente para preparar pan, panecillos u otros pasteles.

Antes del primer uso

- Primero retire todo el material de embalaje.
- Limpie la piedra con un cepillo seco. También puede pasar un paño ligeramente húmedo y secar la piedra bien después.
- Coloque la piedra para pizza en un horno frío y caliéntelo a 250 - 280 °C calor superior/inferior durante aproximadamente 1 hora. Esto elimina cualquier residuo de esmerilado que aún pueda estar presente y calienta la piedra por completo una vez. La piedra para pizza se prepara entonces de forma óptima para su uso.

Uso

- ① Coloque siempre la piedra para pizza en el horno o en la parrilla frío y deje que se precaliente junto con el horno/la parrilla. Precaución: Evite los choques de temperatura extremos, ya que pueden provocar grietas por tensión y, por tanto, dañar la piedra.
- ② Piedra para pizza con soporte (art. n° 10 8600 00 00 y 10 8610 00 30): Coloque la piedra, incluida el soporte, sobre una rejilla en el nivel más bajo o directamente en el fondo del horno.
- ③ Piedra para pizza PROFI (art. n° 10 8615 00 40): Coloque la piedra sobre una rejilla en el nivel más bajo o directamente en el fondo del horno.
- ④ Encienda el horno o la parrilla y precaliéntelo a 250 - 280 °C calor superior/inferior durante unos 30 minutos.
- ⑤ Una vez que la piedra esté precalentada, coloque la pizza preparada en ella. Utiliza una paleta de pizza de madera o metal resistente al calor que haya espolvoreado previamente con suficiente harina.
- ⑥ Cuando termine el tiempo de cocción, retire la pizza del horno o de la parrilla con la paleta.
- ⑦ Tenga cuidado de no quemarse con el horno caliente, la parrilla o la piedra para pizza mientras coloca la pizza en la piedra o la saca del horno o la parrilla. Utilice guantes adecuados resistentes al calor.

Consejos y trucos

- Hasta que tenga un poco de práctica, puede extender la pizza sobre papel de horno, lo que hace que sea más fácil levantarla en la paleta de pizza y colocarla en la piedra. Sin embargo, es imprescindible retirar el papel de horno antes de hornear, ya que interfiere en el funcionamiento de la piedra para pizza y podría quemarse debido a la alta temperatura.
- Espolvoree generosamente con harina la paleta de pizza para evitar que se pegue la base de la pizza.
- Dependiendo de los ingredientes y de la textura de la masa de la pizza, el calor puede reducirse a unos 220 °C tras el precalentamiento para obtener unos resultados de cocción óptimos.

Limpieza y cuidado

- Deje que la piedra para pizza se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Cepille la piedra de la pizza sólo en seco. Los residuos quemados y persistentes pueden eliminarse cuidadosamente con una rasqueta de vitrocerámica. También se puede calentar la piedra a una temperatura muy alta en el horno o en la parrilla hasta que los residuos se quemen y se puedan cepillar fácilmente.
- Nunca sumerja la piedra en agua y no la limpie en el lavavajillas.
- Asegúrese de que la piedra para pizza esté completamente seca antes de guardarla o volver a utilizarla.

Nota:

La piedra es un producto natural. Evite los choques térmicos y las temperaturas superiores a 500 °C, ya que pueden provocar la rotura de la piedra. Estos pueden hacer que la piedra se rompa, lo que no es motivo de reclamación.

A lo largo del uso, la piedra para pizza se decolora debido a la influencia de diversos factores. Se trata de consecuencias puramente ópticas que no perjudican las excelentes propiedades de cocción y, por tanto, no son motivo de reclamación.

Receta básica para masa de pizza

250 g de harina

½ cucharadita de sal

15 g de levadura fresca

¾ l de agua

¼ cucharadita de azúcar

5 cucharadas de aceite de oliva

Poner la harina en un bol y mezclarla con la sal. Hacer un pozo en el centro. Disolver la levadura en el agua tibia sin dejar de remover. Remover brevemente el azúcar en la solución de levadura y colocar esta mezcla en un lugar cálido durante unos 5 minutos hasta que se formen pequeñas burbujas. Ahora, verter la solución de levadura en el pozo de la harina y amasarla. Si la masa de la pizza está demasiado seca, añadir un poco más de agua si es necesario. Amasar poco a poco el aceite de oliva en la masa hasta que se absorba por completo. Amasar la masa de levadura hasta que se desprenda fácilmente del lado del bol. Sacar la masa de la pizza y amasar en una superficie de trabajo enharinada durante unos 5-10 minutos más, hasta que esté suave. Formar una bola, colocarla en un bol y dejarla tapada en un lugar cálido durante aproximadamente 1 hora hasta que doble su volumen. A continuación, volver a amasar brevemente sobre una superficie de trabajo enharinada y extender la masa de manera uniforme.

Ahora se puede poner los ingredientes según el gusto.

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

KÜCHEN**PROFI**



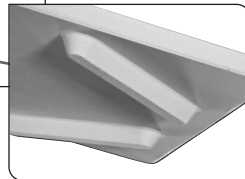
Pizzasteen rond met onderstel 10 8610 00 30



Pizzasteen rechthoekig met onderstel 10 8600 00 00



Pizzasteen **PROFI** 10 8615 00 40



PIZZASTEEN

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!

Hartelijk dank dat u voor een pizzasteen van KÜCHENPROFI heeft gekozen. Om lang plezier van uw aankoop te hebben, gelieve de volgende gebruiks- en onderhoudsaanwijzingen in acht te nemen.

Algemene opmerkingen

De pizzasteen is gemaakt van cordieriet, een vuurbestendig materiaal dat van nature voor komt als edelsteen. Het is bestand tegen hoge temperaturen en is daarom ideaal voor gebruik in de oven en op de barbecue.

De voorverwarnde pizzasteen absorbeert het vocht uit het pizzadeeg en garandeert, samen met de constante temperatuur, een heerlijk knapperige pizza, net als bij de pizzeria. De steen is ook uitstekend geschikt voor het bereiden van brood, broodjes of ander gebak.

Voor het eerste gebruik

- Verwijder eerst alle verpakkingsmaterialen.
- Borstel de steen droog. U kunt het ook afnemen met een licht vochtige doek en de steen daarna goed afdrogen.
- Leg de pizzasteen in een koude oven en verwarm deze gedurende ca. 1 uur op 250 - 280 °C boven/onderwarmte. Hierdoor worden eventueel nog aanwezige slijpresten verwijderd en wordt de steen eenmaal volledig verhit. De pizzasteen is dan optimaal voorbereid voor gebruik.

Gebruik

- ① Plaats de pizzasteen altijd in de koude oven of grill en laat deze samen met de oven/grill voorverwarmen.
Let op: Vermijd extreme temperatuurschokken, want die kunnen spanningsscheuren veroorzaken en zo de steen beschadigen.
- ② Pizzasteen met onderstel (art. nr. 10 8600 00 00 en 10 8610 00 30): Plaats de steen inclusief het onderstel op een rooster in het onderste rek of rechtstreeks op de bodem van de oven.
- ③ Pizzasteen PROFI (art. nr. 10 8615 00 40): Plaats de steen op een rooster op het onderste schap of rechtstreeks op de bodem van de oven.
- ④ Schakel de oven of grill in en verwarm gedurende ca. 30 minuten voor op 250 - 280 °C boven-/onderwarmte.
- ⑤ Zodra de steen is voorverwarmd, de voorbereide pizza erop leggen. Gebruik een hittebestendige houten of metalen pizzaschep die u vooraf met voldoende bloem heeft bestoven.
- ⑥ Als de gaartijd voorbij is, de pizza met behulp van de schep uit de oven of van de grill halen.
- ⑦ Pas op dat u zich niet brandt aan de hete oven, grill of pizzasteen terwijl u de pizza op de steen legt of uit de oven of grill haalt. Gebruik hittebestendige handschoenen.

Tips en trucs

- Tot u wat ervaring heeft, kunt u de pizza ook op bakpapier uitrollen; dat maakt het gemakkelijker om de pizza op de pizzabodem te tillen en op de steen te leggen. Het is echter van essentieel belang dat het bakpapier vóór het bakken wordt verwijderd, omdat het de werking van de pizzasteen belemmert en door de hoge temperatuur kan verbranden.
- Bestuif de pizzaschep zeer ruimhartig met bloem om te voorkomen dat de pizzabodem blijft kleven.
- Afhankelijk van de topping en de textuur van het pizzadeeg kan de warmte na het voorverwarmen worden teruggebracht tot ca. 220 °C voor optimale bakresultaten.

Reiniging en onderhoud

- Laat de pizzasteen voor de reiniging volledig afkoelen.
- Borstel de pizzasteen alleen droog. Aangebrande en hardnekkige resten kunnen voorzichtig worden verwijderd met een kookplaat krabber. U kunt de steen ook op een zeer hoge temperatuur in de oven of op de grill verhitten totdat alle resten zijn weggebrand en kunnen moeiteloos worden afgeborsteld.
- Dompel de steen nooit onder in water en reinig deze niet in de vaatwasmachine!
- Zorg ervoor dat de pizzasteen helemaal droog is voordat u deze opbergt of opnieuw gebruikt.

Opmerking:

De steen is een natuurproduct. Vermijd thermische schokken en temperaturen boven 500 °C. Hierdoor kan de steen breken, wat geen reden voor reclamatie is.

In de loop van het gebruik zal de pizzasteen onder invloed van verschillende factoren verkleuren. Dit zijn zuiver optische gevolgen die geen afbreuk doen aan de uitstekende bakeigenschappen en derhalve geen reden voor reclamatie zijn.

Basisrecept voor pizzadeeg

- 250 g bloem
- ½ tl zout
- 15 g verse gist
- ⅔ l water
- ¼ tl suiker
- 5 el olijfolie

Doe de bloem in een kom en meng met het zout. Maak een kuiltje in het midden. Los de gist al roerend op in het lauwe water. Roer de suiker kort door de gistoplossing en zet dit mengsel ongeveer 5 minuten op een warme plaats tot zich kleine belletjes vormen. Giet nu de gistoplossing in het kuiltje in de bloem en kneed het erdoor. Als het pizzadeeg te droog is, voeg dan zo nodig een beetje meer water toe. Kneed geleidelijk de olijfolie door het deeg tot het volledig is opgenomen. Kneed het gistdeeg tot het gemakkelijk loskomt van de zijkant van de kom. Haal het pizzadeeg eruit en kneed het op een met bloem bestoven werkvlak nog ongeveer 5-10 minuten, tot een glad deeg. Vorm een bal, leg het in een kom en laat afgedekt op een warme plaats ongeveer 1 uur staan tot het in volume verdubbeld is. Kneed vervolgens nogmaals kort op een met bloem bestoven werkvlak en rol gelijkmatig uit.

Nu kunt u het deeg naar smaak beleggen.





KÜCHENPROFI GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen · Germany
www.kuechenprofi.de