

PIASTRA PIZZA
PIZZA PLATE
PLAQUE À PIZZA
PLACA PARA PIZZA
PIZZAPLATTE

1PPI

ISTRUZIONI D'USO:

Collocare la piastra per pizza sulla griglia, a metà altezza del forno spento.

Avviare il forno in modalità attivazione rapida per 20 minuti, impostando la temperatura desiderata (tra 220 °C e 270 °C). Dopo 20 minuti, la piastra sarà sufficientemente calda e si potrà procedere con la cottura della pizza in modalità statica.

Si consiglia di inserire ed estrarre la pizza rapidamente per mantenere stabile la temperatura.

Grazie alla sua capacità di assorbire e distribuire uniformemente il calore, la piastra garantisce una cottura ottimale, conferendo croccantezza alla pizza.

Si raccomanda di non appoggiare la piastra direttamente sul fondo del forno.

DOPO L'UTILIZZO:

Lasciare la piastra all'interno del forno fino a completo raffreddamento.

Pulire la superficie eliminando eventuali residui di cibo con un panno umido imbevuto d'acqua e aceto o di detersivo per piatti. La piastra è compatibile con il lavaggio in lavastoviglie. Per macchie persistenti, si può utilizzare Easy Clean di Barazza, avendo cura di risciacquare accuratamente. Easy Clean è una crema detergente professionale che pulisce, lucida e protegge l'acciaio inox.

CONSIGLI PER L'UTILIZZO:

Oltre alla pizza, la piastra è ideale per preparare pane, focacce, carne, pesce, verdure e altre pietanze.

La piastra può essere utilizzata anche come base per servire i cibi in tavola.

Si raccomanda sempre l'uso di guanti termici e di un supporto come la griglia del forno o un sottopentola per proteggere le superfici. Evitare di appoggiare la piastra su materiali sensibili, come l'acciaio, per prevenire graffi o deformazioni.

I due fori presenti nella piastra per pizza sono progettati per facilitare la sua estrazione dal forno in modo sicuro e agevole.

INSTRUCTIONS FOR USE:

Place the pizza stone on the grill, at the middle height of the switched-off oven. Start the oven in rapid activation mode for 20 minutes, setting the desired temperature (between 220 °C and 270 °C). After 20 minutes, the stone will be sufficiently hot, and you can proceed with baking the pizza in static mode. It is recommended to insert and remove the pizza quickly to maintain a stable temperature. Thanks to its ability to absorb and evenly distribute heat, the stone ensures optimal cooking, giving the pizza a crispy texture. It is recommended not to place the stone directly on the bottom of the oven.

AFTER USE:

Leave the stone inside the oven until it is completely cool. Clean the surface by removing any food residues with a damp cloth soaked in water and vinegar or dish detergent. The stone is dishwasher safe. For stubborn stains, you can use Easy Clean by Barazza, making sure to rinse thoroughly. Easy Clean is a professional cleaning cream that cleans, polishes, and protects stainless steel.

TIPS FOR USE:

In addition to pizza, the stone is ideal for preparing bread, focaccia, meat, fish, vegetables, and other dishes. The stone can also be used as a serving base for food on the table. Always use heat-resistant gloves and a support such as the oven grill or a trivet to protect surfaces. Avoid placing the stone on sensitive materials, such as steel, to prevent scratches or deformations. The two holes in the pizza stone are designed to facilitate safe and easy removal from the oven.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION:

Placez la pierre à pizza sur la grille, à mi-hauteur dans le four éteint. Démarrez le four en mode activation rapide pendant 20 minutes, en réglant la température souhaitée (entre 220 °C et 270 °C). Après 20 minutes, la pierre sera suffisamment chaude et vous pourrez continuer la cuisson de la pizza en mode statique. Il est recommandé d'introduire et de retirer la pizza rapidement pour maintenir une température stable. Grâce à sa capacité à absorber et distribuer uniformément la chaleur, la pierre garantit une cuisson optimale, rendant la pizza croquante. Il est recommandé de ne pas poser la pierre directement sur le fond du four.

APRÈS UTILISATION:

Laissez la pierre dans le four jusqu'à ce qu'elle soit complètement refroidie. Nettoyez la surface en éliminant les résidus alimentaires avec un chiffon humide imbibé d'eau et de vinaigre ou de détergent pour vaisselle. La pierre est compatible avec le lavage au lave-vaisselle. Pour les taches persistantes, vous pouvez utiliser Easy Clean de Barazza, en prenant soin de bien rincer. Easy Clean est une crème nettoyante professionnelle qui nettoie, polit et protège l'acier inoxydable.

CONSEILS D'UTILISATION:

En plus de la pizza, la pierre est idéale pour préparer du pain, des focaccias, de la viande, du poisson, des légumes et d'autres plats. La pierre peut également être utilisée comme base pour servir les aliments sur la table. Il est toujours recommandé d'utiliser des gants thermiques et un support tel que la grille du four ou un sous-plat pour protéger les surfaces. Évitez de poser la pierre sur des matériaux sensibles, tels que l'acier, pour éviter les rayures ou déformations. Les deux trous présents dans la pierre à pizza sont conçus pour faciliter son retrait du four en toute sécurité.

INSTRUCCIONES DE USO:

Coloque la piedra para pizza en la parrilla, a la altura media del horno apagado. Encienda el horno en modo de activación rápida durante 20 minutos, ajustando la temperatura deseada (entre 220 °C y 270 °C). Después de 20 minutos, la piedra estará lo suficientemente caliente y podrá continuar con la cocción de la pizza en modo estático. Se recomienda introducir y sacar la pizza rápidamente para mantener la temperatura estable. Gracias a su capacidad para absorber y distribuir uniformemente el calor, la piedra garantiza una cocción óptima, dándole a la pizza una textura crujiente. Se recomienda no colocar la piedra directamente sobre el fondo del horno.

DESPUÉS DEL USO:

Deje la piedra dentro del horno hasta que se enfríe por completo. Limpie la superficie eliminando cualquier residuo de comida con un paño húmedo empapado en agua y vinagre o detergente para platos. La piedra es apta para lavavajillas. Para manchas persistentes, puede usar Easy Clean de Barazza, asegurándose de enjuagar bien. Easy Clean es una crema limpiadora profesional que limpia, pule y protege el acero inoxidable.

CONSEJOS PARA EL USO:

Además de la pizza, la piedra es ideal para preparar pan, focaccia, carne, pescado, verduras y otros platos. La piedra también se puede utilizar como base para servir alimentos en la mesa. Se recomienda siempre el uso de guantes térmicos y un soporte como la parrilla del horno o un salvamanteles para proteger las superficies. Evite colocar la piedra sobre materiales sensibles, como el acero, para evitar arañazos o deformaciones. Los dos agujeros presentes en la piedra para pizza están diseñados para facilitar su extracción de manera segura y sencilla.

GEBRAUCHSANWEISUNG:

Legen Sie den Pizzastein auf den Rost, in der mittleren Höhe des ausgeschalteten Ofens. Starten Sie den Ofen im Schnellaktivierungsmodus für 20 Minuten und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein (zwischen 220 °C und 270 °C). Nach 20 Minuten ist der Stein ausreichend heiß, und Sie können mit dem Backen der Pizza im statischen Modus fortfahren. Es wird empfohlen, die Pizza schnell ein- und aus dem Ofen zu nehmen, um eine stabile Temperatur aufrechtzuerhalten. Dank seiner Fähigkeit, Wärme gleichmäßig zu absorbieren und zu verteilen, sorgt der Stein für eine optimale Garung und macht die Pizza schön knusprig. Es wird empfohlen, den Stein nicht direkt auf den Boden des Ofens zu legen.

NACH DER BENUTZUNG:

Lassen Sie den Stein im Ofen, bis er vollständig abgekühlt ist. Reinigen Sie die Oberfläche, indem Sie Essensreste mit einem feuchten Tuch abwischen, das mit Wasser und Essig oder Geschirrspülmittel getränkt ist. Der Stein ist spülmaschinenfest. Bei hartnäckigen Flecken können Sie Easy Clean von Barazza verwenden, wobei Sie darauf achten sollten, gründlich zu spülen. Easy Clean ist eine professionelle Reinigungscreme, die Edelstahl reinigt, poliert und schützt.

VERWENDUNGSTIPPS:

Neben Pizza ist der Stein ideal für die Zubereitung von Brot, Focaccia, Fleisch, Fisch, Gemüse und anderen Gerichten. Der Stein kann auch als Servierbasis für Speisen auf dem Tisch verwendet werden. Es wird immer empfohlen, hitzebeständige Handschuhe und eine Unterlage wie den Ofenrost oder einen Topfuntersetzer zu verwenden, um Oberflächen zu schützen. Vermeiden Sie es, den Stein auf empfindlichen Materialien wie Stahl abzulegen, um Kratzer oder Verformungen zu vermeiden. Die beiden Löcher im Pizzastein sind so gestaltet, dass der Stein sicher und problemlos aus dem Ofen entfernt werden kann.

Barazza Srl

31025 Sarano di S. Lucia di Piave (TV) ITALIA

Via Risorgimento, 14

info@barazzasrl.it - www.barazzasrl.it

