POKYNY PŘED ÚPRVNÍM POUŽITÍM, PRO ÚDRŽBU A ČIŠTĚNÍ PIZZA KAMENE MUURIKKA

Před použitím si prosím pečlivě přečtěte tyto pokyny. Dodržujte a postupujte pečlivě dle pokynů

• Nenechávejte Pizza kámen venku. Při nízkých teplotách může prasknout.

• Pizza kámen se může rozbít, pokud se srazí nebo spadne.

• Nepoužívejte Pizza kámen, pokud je prasklý nebo poškozený. Úlomky kamene mohou být ostré a způsobit poškození.

První použití a čištění:

Před prvním použitím opláchněte Pizza kámen pomocí teplé vody. Nechte úplně zaschnout. Náhlé změny teploty mohou způsobit prasknutí Pizza kamene. **Pizza kámen nelze mýt v pračce**. Oškrabte zakořeněné zbytky jídla z kamenného povrchu pomocí obraceče z plastu nebo dřeva. Očistěte kámen vodou. V případě potřeby použijte vlhký hadřík nebo čisticí houbu. Pokud je Pizza kámen horký, neponořujte jej do vlažné nebo studené vody. Před opláchnutím vodou jej nechte vychladnout. Nenechávejte Pizza kámen odmáčet ve vodě. Nepoužívejte při čištění Pizza kamene saponáty, materiál může tyto detergenty absorbovat a způsobit nepříjemnou vůni při příštím použití. Kámen na pizzu postupem času ztmavne a může se také stát, že změní nádech barvy - tyto věci jsou normální a nebudou mít vliv na chutě potravin ani na vlastnosti kamene na pizzu.

Vložte Pizza kámen do trouby nebo grilu a nejprve 10 minut předehřejte. Použijte lopatu nebo stěrku na pizzu posypanou pšeničnou nebo kukuřičnou moukou a položte pizzu na kámen. Pečte, dokud se sýr nerozpustí a okraj pizzy bude dohněda upečený. Když je pizza hotová, zvedněte opatrně kámen i s pizzou použitím ochranných rukavic nebo použijte špachtlí na pečení čí lopatu a odložte pizzu na žáruvzdornou krájecí desku. Nechte kámen Pizza vychladnout v troubě nebo na grilu a poté jej opatrně položte na podložku. Oškrabte zakořeněné zbytky jídla z kamenného povrchu pomocí obraceče z plastu nebo dřeva. Očistěte kámen na pizzu vodou. V případě potřeby použijte vlhký hadřík nebo čisticí houbičku.

S Muurikka kamenem si můžete doma upéct křupavou pizzu na úrovni rezidentů. Ideální také pro pečení mražených pizz, domácího chleba, na rohlíky, koláče nebo jiné např. sladké pečivo. Kulatým Pizza kamenem se snadno pohybuje díky svým praktickým držadlům.