

Feuerdesign®

TISCHGRILL by LIMATEC



BUY**FROMUS**

Exclusive distributor for Serbia:

ULICA NOVA 54 br.14 / 21203 VETERNIK

prodaja@bfubiz.com / www.bfubiz.com



062 23 88 88



UPUTSTVO ZA UPOTREBU KAMENE PLOČE ZA PICU I LOPATICE ZA PICU, ŠIFRA ARTIKLA: 2009397

Kamena ploča za picu je napravljena od čvrstog kordijerita. Možete ispeći nekoliko pica zaredom - a da poslednja ne izgori po dnu. Za razliku od nekih drugih materijala, kordijerit ne apsorbuje previše toplote i otporan je na velike oscilacije u temperaturi.

Kamena ploča za picu je pogodna za sve vrste roštilja čija rešetka ima prečnik veći od 31 cm. Za savršeno ispečenu picu potreban vam je roštilj sa običnim poklopcem, ili, ako vaš roštilj nema običan poklopac, sa poklopcem (zvonom) za roštilj.

Pre prve upotrebe:

Pre prve upotrebe, kamenu ploču za picu i lopaticu za picu operite vrućom vodom i deterdžentom. Obrišite ih suvom krpom.

Priprema:

Prethodno zagrejte roštilj. Postavite kamenu ploču na sredinu rešetke za roštilj. Stavite poklopac ili zvono preko roštilja i sačekajte da se kamena ploča potpuno zagreje. Za ovo će vam biti potrebno oko 10 minuta. Obilno pospite brašno po kamenoj ploči a zatim položite hleb, testo ili picu na sredinu zagrejene kamene ploče. Poklopite roštilj poklopcem ili zvonom. Kada je gotovo, izvadite jelo iz roštilja, na primer pomoću lopatice za picu.

Uvek koristite rukavice za roštilj!

A sada možete peći novu hranu na roštilju.

Čišćenje:

Važno je da se kamena ploča za picu potpuno ohladi pre čišćenja. Koristite samo vruću vodu, blagi deterdžent i krpu ili abrazivnu krpu (jastuče). Ne ostavljajte kamenu ploču potopljenu u vodi tokom dužeg vremenskog perioda. Vremenom će ploča promeniti boju od toplote, ali to nema uticaja na higijenu. Ako želite, tu novostvorenu boju možete ukloniti abrazivnom krpom, a ploču lako možete ispolirati i pomoću šmirgl-papira. Isperite ploču. Kamena ploča za picu i lopatica za picu nisu predviđene za pranje u mašini za pranje sudova. Za pranje lopatice za picu koristite samo vruću vodu i blagi deterdžent.



UPOZORENJE!

PAŽNJA! Može da opeče!

Kamena ploča ostaje vruća dugo nakon upotrebe.

Čak i ako vam se čini da se ohladila, nemojte je dodirivati bez debelih rukavica za roštilj.