

Pizza stone

Pizzakivi • Pizzasten

Please read these instructions carefully before use. Keep the instructions. Follow the instructions carefully.

- Do not keep the Pizza Stone outdoors. It may crack at low temperatures.
- The Pizza Stone may break if knocked or dropped.
- Do not use the Pizza Stone if cracked or damaged. Fragments of the stone may be sharp and cause damage.

First use and cleaning

Rinse the Pizza Stone with warm water before first use. Let it dry completely. Sudden temperature changes may cause the Pizza Stone to crack. The Pizza Stone is not machine washable.

Scrape off ingrained food scraps of the stone surface with a plastic or wooden turner. Clean the Pizza Stone with water. Use a wet cloth or cleaning sponge, if necessary. When the Pizza Stone is hot, do not dip it into cool or cold water. Let it cool before rinsing it with water. Do not soak the Pizza Stone in water. Do not clean the Pizza Stone with detergents – the material may absorb these detergents causing unpleasant flavour the next time the Pizza Stone is used. The Pizza Stone will darken as time goes on, and it may also become stained – these things are normal and will not affect the flavours of foods or the qualities of the Pizza Stone.

Using the Pizza Stone

The Pizza Stone should be preheated before use. Place the Pizza Stone in the oven or grill while you are starting to heat the oven or light the grill. Leave the Pizza Stone in the oven or grill for about 10 minutes.

Use a pizza spade, a baking spatula or oven paper sprinkled with wheat or corn flour. Place the pizza on the Pizza Stone. Bake the pizza until the cheese has melted and the edge of the pizza is crisp. When the pizza is ready, lift it from the Pizza Stone with the pizza spade or baking spatula and place it on a heat resistant chopping board.

Let the Pizza Stone cool in the oven or grill, and then carefully place it on a pan mat or coaster. Scrape off ingrained food scraps of the stone surface with a plastic or wooden turner. Clean the Pizza Stone with water. Use a wet cloth or cleaning sponge, if necessary.

With the Muurikka Pizza Stone, you can bake restaurant-level, crispy pizzas at home. Also ideal for baking frozen pizzas. On the Pizza Stone, you can also bake bread, rolls, pies and other pastries. The Pizza Stone works particularly well in a kitchen oven or a grill – for example the Muurikka Outdoor Oven. The round Pizza Stone is easy to move with its handy carry handles.

Material: ceramically coated cordierite
Diameter: 33 cm
Thickness: 1.1 cm
Heat resistance: 480 °C

Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä nämä ohjeet. Noudata annettuja ohjeita huolellisesti.

- Älä säilytä pizzakiveä ulkona. Se halkeaa kylmässä.
- Pizzakivi voi rikkoutua kolhaisusta tai putoamisen vuoksi.
- Älä käytä lohjennutta tai vahingoittunutta kiveä. Rikkoutuneet palaset voivat olla teräviä ja aiheuttaa vahinkoa.

Pizzakiven käyttöönotto ja puhdistaminen

Huuhtelee pizzakivi lämpimällä vedellä ennen ensimmäistä käyttökertaa. Anna sen kuivua täysin. Äkilliset lämpötilan muutokset voivat johtaa kiven halkeamiseen. Pizzakivi ei kestä konepesua.

Kaavi pinttyneet ruoantähteet kiven pinnasta muovisella tai puisella lastalla. Puhdista kivi vedellä, voit käyttää apuna märkää liinaa tai puhdistussientä. Älä kasta kuumaa pizzakiveä viileään tai kylmään veteen, anna kiven jäähtyä ennen kuin huuhtelet sen vedellä. Älä liota pizzakiveä vedessä. Älä käytä puhdistamiseen pesuaineita – pesuaineet saattavat imeytyä materiaaliin ja näin ollen aiheuttaa makuhaittoja seuraavalla käyttökerralla. Pizzakivi tummuu ajan myötä ja voi tahriutua, tämä on normaalia eikä vaikuta valmistettujen ruokien makuun tai pizzakiven suorituskykyyn.

Pizzakiven käyttäminen

Pizzakivi tulee esilämmittää ennen käyttöä. Laita pizzakivi uuniin tai grilliin samalla kun laitat uunin lämpenemään tai sytytät grillin. Anna pizzakiven lämmitä uunissa/grillissä noin 10 minuuttia.

Käytä apuna pizza-/leivinpapieria tai leivinpapieria, johon olet sirottanut vehnä- tai maissijauhoa. Aseta pizza kiven päälle. Paista pizzaa, kunnes juusto on sulanut ja pizzan reuna on rapea. Kun pizza on paistunut, nosta se pizza-/leivinpapierin avulla pizzakiveltä kuumuutta kestäväälle leikkuulaudalle.

Anna pizzakiven jäähtyä uunissa/grillissä ja nosta se vasta sitten varovasti pannunaluselle. Kaavi pinttyneet ruoantähteet kiven pinnasta muovisella tai puisella lastalla. Puhdista kivi vedellä, voit käyttää apuna märkää liinaa tai puhdistussientä.

Muurikka Pizzakiven avulla valmistat ravintolatoista, rapeaa pizzaa kotona. Sopii myös pakastepizzojen paistamiseen. Pizzan lisäksi se sopii myös esimerkiksi leivän, sämpylöiden, piiraiden ja muiden leivonnaisten paistamiseen. Pizzakivi toimii erityisen hyvin keittiöuunissa tai grillissä – esimerkiksi Muurikka Pihauunissa. Pyöreässä pizzakivesä on kätevät kantokahvat, joiden avulla kiveä on helppo siirtää.

Materiaali: keraamisesti pinnoitettu kordieritti
Halkaisija: 33 cm
Paksuus: 1,1 cm
Kuumuudenkesto: 480 °C

Läs bruksanvisningen ordentligt före användning och spara den. Var noga med att följa bruksanvisningen.

- Förvara inte pizzastenen utomhus. Den kan spricka när det är kallt.
- Pizzastenen kan gå sönder av en stöt eller ett fall.
- Använd inte pizzastenen om den är sprucken eller skadad. Bitar av den kan vara vassa och orsaka skada.

Ibruktagning och rengöring av pizzastenen

Skölj pizzastenen med varmt vatten innan du börjar använda den. Låt den torka helt. Plötsliga temperaturförändringar kan få pizzastenen att spricka. Pizzastenen tål inte maskintvätt.

Skrapa bort ingrodda matrester från pizzastenens yta med en spade av plast eller trä. Rengör pizzastenen med vatten och eventuellt en våt duk eller rengöringssvamp. Doppa inte pizzastenen i svalt eller kallt vatten när den är het – låt den först svalna innan du sköljer den med vatten. Låt inte pizzastenen ligga i vatten. Rengör inte pizzastenen med tvättmedel – tvättmedel kan absorberas i materialet och få den nästa pizzan att smaka tvättmedel. Pizzastenen mörknar med tiden och kan bli fläckig. Detta är normalt och inverkar inte på matens smak eller pizzastenens egenskaper.

Användning av pizzastenen

Före användning bör pizzastenen förvärmas. Lägg pizzastenen i ugnen eller grillen medan du börjar värma ugnen eller tända grillen. Låt pizzastenen vara i ugnen eller grillen i ca 10 minuter.

Använd en pizzaspade, bakspade eller bakplåtspapper som du har bestrött med vete- eller majsmjöl. Lägg pizzan på pizzastenen. Baka pizzan tills osten smält och pizzans kant är knaprig. När pizzan är färdig, lyft upp den från pizzastenen med pizza- eller bakspaden och lägg pizzan på en värmebeständig skärbräda.

Låt pizzastenen först svalna i ugnen eller grillen och lägg den sedan försiktigt på ett pannunderlägg. Skrapa bort ingrodda matrester från pizzastenens yta med en spade av plast eller trä. Rengör pizzastenen med vatten. Du kan även använda en våt duk eller rengöringssvamp.

Med Muurikka Pizzastenen kan du laga pizzor som blir lika goda och knapriga som i ett restaurangkök. Kan även användas till bakning av djupfrysta pizzor. På pizzastenen kan du även baka till exempel bröd, bullar, pajer, piroger och annat bakverk. Pizzastenen fungerar speciellt bra i en köksugn eller grill – till exempel i Muurikka Uteugnen. Den runda pizzastenen har behändiga handtag – den är alltså lätt att flytta.

Material: keramiskt ytbelagd kordierit
Diameter: 33 cm
Tjocklek: 1,1 cm
Värmebeständighet: 480 °C