



LUST AUF PIZZA? READY FOR PIZZA?

Bedienungsanleitung

User manual

Notice d'utilisation

Istruzioni d'uso

Instrucciones de uso

Gebruiksaanwijzing

Инструкция по использованию

Manual de instruções

Brugsanvisning

Instrukcja obsługi

Návod k obsluze

Návod na obsluhu

Navodila za uporabo

Upute za upotrebu

Használati útmutató

Manual de utilizare

Инструкция за употреба



DARIOSO (14420)

Pizzastein mit Gestell + Pizzaschneider
Pizza Stone with Stand + Pizza Cutter



DARIOSO (14430)

Pizzastein mit Gestell + Wiegemesser
Pizza Stone with Stand + Pizza Cutter

GEFU – Entdecke Deine Kochkunst.

GEFU – Discover Culinary Artistry.

www.gefu.com

DARIOSET (14420 + 14430)

Inbetriebnahme

Alle Bestandteile aus der Verpackung nehmen und vor dem ersten Gebrauch reinigen.

Pizzastein vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser abspülen und vollständig trocknen lassen. (Den Stein niemals vollständig wässern)

Bitte beachten Sie dazu auch die Hinweise unter dem Punkt Reinigung.

Sicherheitshinweise

- ▶ Pizzastein und Edelstahlgestell werden sehr heiß. Vorsicht bei der Anwendung und Reinigung!
- ▶ Stein und Gestell nicht berühren und reinigen, bevor beides vollständig abgekühlt ist.
- ▶ Plötzliche Temperaturschwankungen vermeiden, dies kann dazu führen, dass der Stein reißt oder platzt. Stein daher nie zum Abkühlen in kaltes Wasser legen.
- ▶ Lebensmittel nicht tiefgefroren direkt auf den heißen Stein legen.
- ▶ Pizzastein gemeinsam mit dem Ofen oder Grill aufheizen und nicht kalt in den heißen Ofen oder Grill legen.

Vorbereitung



Vorheizen Backofen:

Stein auf ein Rost in den unteren Einschub in den zu Beginn noch kalten Backofen legen und bei höchster Stufe (Pizzastufe oder Heißluft) ca. 30 Minuten vorheizen. Stein nicht auf ein Backblech oder direkt auf den Backofenboden legen, andernfalls kann die Luft nicht zirkulieren. Je stärker der Stein vorgeheizt ist, desto kürzer ist die Backzeit.



Vorheizen Grill:

Stein bei indirekter Hitze auf den noch kalten Grill legen und bei einer Temperatur von 300-350°C ca. 20 Minuten vorheizen. Je stärker der Stein vorgeheizt ist, desto kürzer ist die Backzeit. Beim Grill empfiehlt sich ein Deckel, damit die heiße Luft im Grill zirkulieren kann.

Anwendung

- ▶ Backgut auf den heißen Pizzastein legen. Stein dabei nicht berühren, dieser ist sehr heiß! Für selbst belegtes Backgut, wie Pizza oder Flammkuchen, bemehlten Pizzaschieber nutzen.
- ▶ Backzeit variiert je nach Hitze des Steins und dicke des Backguts. (Pizza ist bereits in einigen Minuten fertig) Gargrad des Backguts bei der ersten Benutzung regelmäßig überwachen, die perfekte Backzeit erfordert etwas Übung.
- ▶ Pizzaschieber vorsichtig unter das Backgut schieben und vom Stein ziehen. (Löst sich das Backgut nicht vom Pizzastein, z. B. einen Pfannenwender zu Hilfe nehmen). Backgut vom Pizzaschieber auf ein Brett oder einen Teller schieben.
- ▶ Bei der Zubereitung mehrerer Speisen hintereinander, Stein immer wieder auf die Maximaltemperatur vorheizen.

Hinweise

- ▶ Backgut kann entweder direkt vom Stein aus dem Ofen oder Grill genommen werden oder der Stein wird zunächst mithilfe des Gestells vom Grill oder aus dem Backofen genommen. Achtung! Gestell wird ebenfalls sehr heiß, auf einen geeigneten Untergrund achten.
- ▶ Für einen besonderen Geschmack kann bei einem Kohlegrill ein Stück Buchenholz zu den Kohlen gegeben werden. Beim Gasgrill oder im Backofen können kleine Buchenholzspäne in etwas Alufolie eingepackt werden und zu dem Pizzastein gelegt werden.

Reinigung

- ▶ Stein vor der Reinigung vollständig abkühlen lassen.
- ▶ Stein mit einem Tuch oder einer Bürste und warmem Wasser reinigen.
- ▶ Festgebackene Lebensmittelreste mit einem Kochfeldschaber entfernen.
- ▶ Stein niemals in der Spülmaschine oder mit Spülmittel reinigen.
- ▶ Stein kann sich je nach Intensität der Nutzung verfärben, dies hat keinen Einfluss auf das Backergebnis und die Hygiene.

REZEPT FÜR EINE PERFEKTE PIZZA

Zutaten für 2 Pizzen:

500 g Mehl
250 ml Wasser
1 Würfel Hefe
1 TL Salz
2 EL Olivenöl
Prise Zucker
Pizzasauce
Mozzarellakäse
Belag nach Wahl

Zubereitung

- ▶ Hefe mit einer Prise Zucker in lauwarmem Wasser auflösen.
- ▶ Das Mehl in eine Schüssel geben. Flüssigkeit und Öl über das Mehl geben und den Teig ca. 5-10 Minuten kneten, bis dieser geschmeidig ist.
- ▶ Die Teigschüssel mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort (ca. 35°C) etwa 40 Minuten gehen lassen.
- ▶ Teig in ca. 250-300 g Teiglinge halbieren und auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen.
- ▶ Jetzt einen Teigling auf den bemehlten Pizzaschieber legen und mit ca. 2 EL der vorbereiteten Pizzasauce bestreichen, am Rand etwa 1 cm Platz, damit dieser knusprig aufgehen kann.
- ▶ Anschließend Mozzarellakäse über die Pizza zufügen.
- ▶ Der Teig kann nach Herzenslust belegt werden.
- ▶ Pizza auf dem Stein knusprig ausbacken und genießen!

DARIOSET (14420 + 14430)

First use

Remove all components from the packaging and clean before first use.

Before first use, rinse the pizza stone with warm water and allow to dry thoroughly. (Never completely soak the stone)

When doing so, please note the details under cleaning.

Safety instructions

- ▶ Pizza stone and stainless steel stand become very hot. Take care when using and cleaning!
- ▶ Do not touch or clean the stone and stand before they have fully cooled
- ▶ Sudden changes in temperature may cause the stone to crack or break. Therefore never place the stone in cold water to cool
- ▶ Do not place frozen food directly onto the hot stone
- ▶ Heat the pizza stone while heating up the oven or barbecue and do not place it cold into a hot oven or barbecue

Preparation

Preheating in oven:



Place the stone on a shelf at the bottom of a cold oven and preheat on top setting (pizza setting or fan) for approx. 30 minutes. Do not place the stone onto a baking sheet or directly onto the floor of the oven as this will prevent the circulation of air. The longer the stone is preheated the shorter the baking time.



Preheating on barbecue:

Place the stone onto the cold barbecue with indirect heat and preheat at a temperature of 300-350°C for approx. 20 minutes. The longer the stone is preheated the shorter the baking time. When barbecuing, a lid is recommended so that the hot air can circulate.

Use

- ▶ Place the goods for baking onto the hot pizza stone. Take care not to touch the stone as it is very hot! When hand topping bakery products such as pizza or tarte flambée, use the floured pizza peel.
- ▶ The baking time varies depending on the heat of the stone and the thickness of the items being baked. (Pizza will be ready in a few minutes) When using for the first time, frequently check how well cooked the item is as it takes practice to perfect the baking time.
- ▶ Carefully slide the pizza peel under the baked item and remove from the stone. (if the item will not come away from the stone, try using in a spatula to help). Slide the baked item from the pizza peel onto a board or plate.
- ▶ When preparing several dishes one after another, always preheat the stone back up to the maximum temperature.

Tips

- ▶ The baked goods can either be removed from the stone in the oven or the stone can first be removed from the barbecue or oven using the stand. Warning! The stand will also become very hot. Place on a suitable surface.
- ▶ To add special flavour in a coal-powered barbecue, a piece of beech wood may be placed in the coals. If using a gas barbecue or oven, small beech wood chips can be packed in some aluminium foil and placed next to the pizza stone.

Cleaning

- ▶ Allow the stone to cool fully before cleaning
- ▶ Clean the stone using a cloth or brush and warm water
- ▶ Remove baked in food residues using an oven-proof scraper
- ▶ Never clean the stone in a dishwasher or with detergents
- ▶ The stone may become tarnished depending on degree of usage but this has no impact on the baking result or hygiene.

RECIPE FOR THE PERFECT PIZZA

Ingredients for 2 pizzas:

500 g flour
250 ml water
cube yeast
1 tsp salt
2 tbsp olive oil
pinch sugar
pizza sauce
mozzarella cheese
toppings of choice

Method

- ▶ Dissolve yeast with pinch of sugar in lukewarm water
- ▶ Place the flour in a bowl. Pour the liquid and oil over the flour and knead the dough for approx. 5-10 minutes until it is smooth and elastic
- ▶ Cover the bowl with a cloth and leave to rise in a warm place (approx. 35°C) for around 40 minutes
- ▶ Halve the dough into approx. 250-300g pieces and roll out on a floured work surface.
- ▶ Now place the dough base onto the floured pizza peel and spread around 2 tbsp pizza sauce on top leaving approx. 1cm space around the edges so that they can rise and crisp
- ▶ Then tear pieces of mozzarella over the pizza
- ▶ Toppings can be added to the base to suit your taste
- ▶ Bake the pizza on the stone until crispy – enjoy!

DARIOSO SET (14420 + 14430)

Mise en service

Retirez tous les composants de l'emballage et nettoyez-les avant de les utiliser pour la première fois.

Avant d'utiliser la pierre à pizza pour la première fois, rincez-la à l'eau tiède et laissez-la sécher complètement. (N'arrosez jamais complètement la pierre)

Pour ce faire, respectez les consignes énoncées à la section Nettoyage.

Consignes de sécurité

- ▶ La pierre à pizza et le support en acier inoxydable deviennent très chauds. Faites attention lors de l'utilisation et du nettoyage !
- ▶ Ne touchez pas la pierre et le support et nettoyez-les avant que les deux ne soient complètement refroidis.
- ▶ Évitez les changements brusques de température, car ils peuvent provoquer la fissuration ou l'éclatement de la pierre. Par conséquent, ne placez jamais la pierre dans l'eau froide pour la refroidir.
- ▶ Ne placez pas d'aliments surgelés directement sur la pierre chaude.
- ▶ Chauffez la pierre à pizza avec le four ou le gril et ne la mettez pas froide dans le four ou le gril chaud.

Préparation

Préchauffage du four :



Placez la pierre sur une grille dans le compartiment inférieur du four, qui est encore froid au début, et préchauffez pendant environ 30 minutes au réglage le plus élevé (réglage de pizza ou air chaud). Ne placez pas la pierre sur une plaque de cuisson ou directement sur le fond du four, sinon l'air ne pourra pas circuler. Plus la pierre est préchauffée, plus le temps de cuisson sera court.



Préchauffage du :

Placez la pierre sur le gril encore froide avec une chaleur indirecte et préchauffez-la à une température de 300-350 °C pendant environ 20 minutes. Plus la pierre est préchauffée, plus le temps de cuisson sera court. Un couvercle est recommandé pour le gril afin que l'air chaud puisse circuler dans le gril.

Utilisation

- ▶ Placez les aliments sur la pierre à pizza chaude.
Ne touchez pas la pierre, elle est très chaude ! Utilisez la pelle à pizza farinée pour les aliments que vous garnissez vous-mêmes, telles que les pizzas ou les tartes flambées.
- ▶ Le temps de cuisson varie en fonction de la chaleur de la pierre et de l'épaisseur de l'aliment. (La pizza est prête en quelques minutes) Surveillez régulièrement le degré de cuisson des aliments lors de la première utilisation ; le temps de cuisson parfait nécessite un peu de pratique.
- ▶ Faites glisser délicatement la pelle à pizza sous les aliments retirez la pierre. (Si les aliments ne se détachent pas de la pierre à pizza, utilisez par exemple une spatule pour vous aider). Faites glisser

les aliments de la pelle à pizza sur une planche ou une assiette.

- ▶ Lors de la préparation de plusieurs plats à la suite, préchauffez toujours la pierre à la température maximale.

Remarque

- ▶ Les aliments peuvent être sortis du four ou du gril directement sur la pierre, ou celle-ci peut d'abord être retirée du gril ou du four à l'aide du support. Attention ! Le support est également très chaud ; assurez-vous que la surface est adaptée.
- ▶ Si vous utilisez un gril à charbon, vous pouvez ajouter un morceau de bois de hêtre au charbon pour obtenir un goût spécial. Avec un gril à gaz ou au four, de petits copeaux de bois de hêtre peuvent être enveloppés dans du papier d'aluminium et placés à côté de la pierre à pizza.

Nettoyage

- ▶ Laissez la pierre refroidir complètement avant de la nettoyer.
- ▶ Nettoyez la pierre avec un chiffon ou une brosse et de l'eau tiède.
- ▶ Éliminez les résidus d'aliments incrustés à l'aide d'un grattoir pour plaques de cuisson.
- ▶ Ne nettoyez jamais la pierre au lave-vaisselle ou avec du liquide vaisselle.
- ▶ La pierre peut se décolorer en fonction de l'intensité d'utilisation, mais cela n'a aucun effet sur le résultat de la cuisson et l'hygiène.

RECETTE POUR UNE PIZZA PARFAITE

Ingrédients pour 2 pizzas :

- 500 g de farine
- 250 ml d'eau
- 1 cube de levure
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- une pincée de sucre
- de la sauce à pizza
- de la mozzarella
- garniture de votre choix

Préparation

- ▶ Dissolvez la levure avec une pincée de sucre dans de l'eau tiède.
- ▶ Mettez la farine dans un bol. Versez le liquide et l'huile sur la farine et pétrissez la pâte pendant environ 5 à 10 minutes jusqu'à ce qu'elle soit souple.
- ▶ Recouvrez le bol à pâte avec un torchon et laissez lever à un endroit chaud (env. 35 °C) pendant environ 40 minutes.
- ▶ Coupez la pâte en deux en morceaux d'environ 250 à 300 g et étalez-la sur un plan de travail fariné.
- ▶ Maintenant, placez un morceau de pâte sur la pelle à pizza farinée et badigeonnez d'environ 2 cuillères à soupe de sauce à pizza préparée, en laissant environ 1 cm d'espace sur le bord pour que la pâte puisse lever jusqu'à ce qu'elle soit croustillante.
- ▶ Puis saupoudrez la mozzarella sur la pizza.
- ▶ La pâte peut être garnie à votre guise.
- ▶ Faites cuire la pizza sur la pierre jusqu'à ce qu'elle soit croustillante et dégustez-la !

DARIOSET (14420 + 14430)

Messa in funzione

Estrarre tutti gli elementi dalla confezione e pulirli prima del primo utilizzo.

Pulire la pietra per pizza con acqua calda e asciugarla bene prima del primo utilizzo. (Non bagnare mai completamente la pietra)

Vi ricordiamo di leggere le indicazioni riportate al punto Pulizia.

Avvertenze di sicurezza

- ▶ La pietra per pizza e la base in acciaio inox raggiungono temperature estremamente elevate. Prestare attenzione durante l'utilizzo e la pulizia.
- ▶ Non toccare o pulire la pietra e la base prima che si siano completamente raffreddate
- ▶ Evitare gli sbalzi improvvisi di temperatura che possono far arrugginire o crepare la pietra. Non immergere mai la pietra in acqua fredda per farla raffreddare
- ▶ Non posizionare alimenti congelati direttamente sulla pietra bollente
- ▶ Riscaldare la pietra per pizza gradualmente mentre si porta a temperatura il forno o il barbecue e non inserirla a freddo nel forno o nel barbecue già caldo

Preparazione

Portare il forno a temperatura:



Mettere la pietra in forno quando questo è ancora freddo posizionandola su una griglia nella parte più bassa dello stesso e riscaldarla alla massima temperatura (cottura pizza o forno ventilato) per circa 30 minuti. Non posizionare la pietra direttamente sulla teglia del forno o sulla base dello stesso per non ostacolare la circolazione dell'aria. Più è calda la pietra, minori saranno i successivi tempi di cottura.



Portare il barbecue a temperatura:

Posizionare la pietra sul barbecue ancora freddo senza sottoporla alla fiamma diretta e portarla a una temperatura di 300-350°C per circa 20 minuti. Più è calda la pietra, minori saranno i successivi tempi di cottura. Si consiglia di utilizzare il coperchio del barbecue per consentire all'aria calda di circolare al suo interno.

Utilizzo

- ▶ Posizionare l'alimento da cuocere sulla pietra per pizza calda. Prestare attenzione a non toccare la pietra poiché è bollente. Per alimenti farciti autonomamente, come pizza o sformati, utilizzare la pala infarinata.
- ▶ I tempi di cottura variano a seconda del grado di calore della pietra e delle dimensioni dell'alimento. (per la pizza bastano pochi minuti) Controllare regolarmente il grado di cottura dell'alimento al primo utilizzo: per raggiungere i tempi di cottura ideali ci vuole esercizio.
- ▶ Infilare delicatamente la pala sotto l'alimento e toglierlo dalla pietra. (se l'alimento non si stacca dalla pietra aiutarsi ad esempio

con un coperchio per padelle).

- ▶ Nel caso in cui si desideri cuocere più pietanze in successione, riportare sempre prima la pietra alla massima temperatura.

Indicazioni

- ▶ È possibile estrarre dal forno o dal barbecue l'alimento togliendolo direttamente dalla pietra oppure estrarre anche la pietra mediante la base. Attenzione: anche la base raggiunge temperature estremamente elevate: assicurarsi di prevedere una base adeguata.
- ▶ Per un sapore ancora più speciale è possibile aggiungere un pezzo di legno di faggio alla carbonella del barbecue a carbonella. Nel caso in cui si utilizzi un forno tradizionale o un barbecue a gas, posizionare trucioli di legno di faggio rivestiti da alluminio direttamente sulla pietra per pizza.

Pulizia

- ▶ Lasciare raffreddare completamente la pietra prima di pulirla
- ▶ Pulire la pietra con un panno o una spazzola e acqua calda
- ▶ Rimuovere i residui di cibo incrostati con un raschietto
- ▶ Non pulire mai la pietra in lavastoviglie o con un detergente per piatti
- ▶ A seconda dell'intensità dell'utilizzo, è possibile che la pietra sbiadisca, sebbene questo non abbia alcuna influenza sul risultato della cottura o in termini di igiene.

RICETTA PER UNA PIZZA PERFETTA

Ingredienti per 2 pizze:

500 g di farina
250 ml d'acqua
1 cubetto di lievito
1 cucchiaino di sale
2 cucchiaini di olio d'oliva
un pizzico di zucchero
salsa al pomodoro
mozzarella
altre farciture a piacere

Preparazione

- ▶ Sciogliere il lievito con un pizzico di zucchero in acqua tiepida
- ▶ Versare la farina in una ciotola. Versare il liquido e l'olio sulla farina e impastare per circa 5-10 minuti fino a ottenere un impasto liscio
- ▶ Coprire la ciotola contenente l'impasto con un panno e lasciare lievitare per circa 40 minuti in un posto caldo (circa 35°C)
- ▶ Preparare delle porzioni di impasto da circa 250-300 g ciascuna e stenderle su un piano di lavoro cosperso di farina.
- ▶ Disporre una porzione sulla pala per pizza infarinata e cospargere con 2 cucchiaini di salsa al pomodoro lasciando circa 1 cm di spazio dal bordo per farlo diventare croccante
- ▶ Cospargere la mozzarella sopra la pizza
- ▶ L'impasto può essere arricchito da ingredienti a piacere
- ▶ Togliere la pizza croccante dalla pietra e gustarla!

DARIOSO SET (14420 + 14430)

Puesta en servicio

Retirar todos los componentes del envase y limpiar antes del primer uso. Enjuagar la piedra para pizza con agua templada antes del primer uso y dejar secar. No sumergir nunca la piedra al completo. Para ello, observe lo indicado en el punto Limpieza.

Instrucciones de seguridad

- La piedra para pizza y el bastidor de acero inoxidable se calientan mucho. Tenga cuidado durante el uso y la limpieza.
- No tocar ni limpiar la piedra o el bastidor antes de que se hayan enfriado por completo.
- Evitar las oscilaciones de temperatura repentinas, ya que puede provocar que la piedra se agriete o estalle. Por consiguiente, no se debe sumergir la piedra en agua fría para que se enfríe.
- No colocar alimentos congelados directamente sobre la piedra caliente.
- Precalentar la piedra para pizza junto con el horno o la barbacoa y no introducir en el horno caliente o colocar sobre la barbacoa caliente si la piedra aún está fría.

Preparación

Precalentar el horno:



Colocar la piedra en una parrilla en la inserción inferior del horno cuando este aún se encuentre frío. Precalentar en el nivel superior (nivel de pizza o de aire caliente) durante unos 30 minutos. No colocar la piedra directamente sobre una bandeja de horno o sobre la parte inferior del horno; de lo contrario, el aire no podrá circular. Cuanto más se precaliente la piedra, menor será el tiempo de horneado.



Precalentar en la barbacoa:

Colocar la piedra con calor indirecto en la barbacoa que se encuentra todavía fría y precalentar con una temperatura de 300-350 °C durante unos 20 minutos. Cuanto más se precaliente la piedra, menor será el tiempo de horneado. En el caso de la barbacoa, se recomienda utilizar una tapa para que pueda circular el aire por la barbacoa.

Modo de uso

- Colocar lo que se desee hornear sobre la piedra para pizza. No tocar la piedra, ya que está demasiado caliente. En el caso de alimentos de preparación casera, como pizzas o empanadas, utilizar el empujador de pizza enharinado.
- El tiempo de horneado varía en función de la temperatura de la piedra y del grosor de lo que se vaya a hornear (en el caso de la pizza, basta con unos minutos). En el primer uso, comprobar regularmente el grado de cocción, ya que conseguir el tiempo de horneado perfecto requiere de algo de práctica.
- Introducir el empujador de pizza con cuidado por debajo del alimento que se está horneando y sacarlo de la piedra (si el alimento se ha quedado pegado a la piedra, utilizar una espumadera, por ejemplo). Dejar el alimento en una tabla o en un plato con ayuda del empujador de pizza.

- Si se van a preparar varias comidas una detrás de otra, precalentar la piedra en cada caso a la temperatura máxima.

Notas

- El alimento se puede sacar del horno o de la barbacoa directamente de la piedra, o bien se puede sacar de la barbacoa o del horno primero la piedra con ayuda del bastidor. Atención: El bastidor también está muy caliente. Se debe buscar una superficie adecuada.
- Para conseguir un sabor especial, en las barbacoas de carbón se puede añadir un trozo de madera de haya al carbón. Si se usa una barbacoa de gas o un horno, se pueden introducir pequeñas astillas de madera de haya en papel de aluminio y colocarlas en la piedra para pizza.

Limpieza

- Dejar enfriar por completo la piedra antes de la limpieza.
- Limpiar la piedra con un paño o un cepillo y con agua caliente.
- Eliminar los restos de comida quemados que se hayan quedado incrustados con una rasqueta para placas de cocina.
- No lavar nunca la piedra en el lavavajillas ni tampoco con líquido lavavajillas.
- En función de la intensidad de uso, la piedra puede decolorarse, pero esto no influye en absoluto en el resultado de la cocción ni en la higiene.

RECETA PARA UNA PIZZA PERFECTA

Ingredientes para 2 pizzas:

- 500 g de harina
 - 250 ml de agua
 - 1 cubito de levadura
 - 1 cucharilla de sal
 - 2 cucharas de aceite de oliva
 - una pizza de azúcar
 - salsa para pizza
 - mozzarella
- os ingredientes adicionales que se deseen

Preparación

- Disolver la levadura con la pizza de azúcar en agua tibia.
- Echar la harina en un bol. Echar sobre la harina los líquidos y el aceite y amasar la masa durante unos 5-10 minutos hasta que se haya quedado suave.
- Cubrir el bol de la masa con un paño y dejar en un lugar templado (a aprox. 35 °C) durante unos 40 minutos.
- Partir la masa en dos bolas de masa de unos 250-300 g y desplegar sobre una superficie cubierta con harina.
- Colocar una de las masas sobre el empujador de pizza cubierto con harina y cubrir con aprox. 2 cucharas de la salsa que se haya preparado para la pizza. Dejar aprox. 1 cm en el borde para que quede crujiente.
- A continuación, espolvorear la mozzarella sobre la pizza.
- Después, añadir todos los ingredientes que se deseen sobre la pizza.
- ¡Hornear la pizza para que quede bien crujiente y a disfrutar!

DARIOSO SET (14420 + 14430)

Ingebruikname

Haal alle onderdelen uit de verpakking en reinig ze voor het eerste gebruik.

Spoel de pizzasteen voor het eerste gebruik af met warm water en laat de steen volledig drogen. (Zorg dat de steen nooit volledig in water wordt ondergedompeld) Zie ook de instructies in reiniging.

Veiligheidsinstructies

- De pizzasteen en het roestvrijstaal rek worden zeer heet. Wees voorzichtig bij gebruik en reiniging!
- Raak de steen en het rooster niet aan en maak ze niet schoon tot ze volledig zijn afgekoeld.
- Vermijd plotselinge temperatuurveranderingen, hierdoor kan de steen barsten. Leg de steen daarom nooit in koud water om hem af te koelen.
- Leg geen bevroren voedsel rechtstreeks op de hete steen.
- Verwarm de pizzasteen samen met de oven of grill en plaats hem niet koud in de hete oven of grill

Voorbereiding

Oven voorverwarmen:



Plaats de steen op een rooster laag in een koude oven en verwarm ongeveer 30 minuten tot de hoogste stand (pizzastand of convectieoven). Plaats de steen niet op een bakplaat of direct op de ovenbodem, anders kan de lucht niet circuleren. Hoe meer de steen wordt voorverwarmd, hoe korter de baktijd.



Grill voorverwarmen:

Leg de nog koude steen op het rooster boven een indirecte verwarming en verwarm gedurende ongeveer 20 minuten op een temperatuur van 300-350°C. Hoe meer de steen wordt voorverwarmd, hoe korter de baktijd. Een deksel voor de grill wordt aanbevolen, zodat de hete lucht in de grill kan circuleren.

Gebruik

- Leg het te bakken voedsel op de hete pizzasteen. Raak de steen niet aan, hij is erg heet! Gebruik een met bloem bestoven pizzaschep voor de pizza.
- De baktijd varieert naargelang de warmte van de steen en de dikte van het deeg. (Pizza is al klaar in een paar minuten) Controleer de gaartijd regelmatig de eerste keer dat u het gebruikt, een perfecte gaartijd vergt enige oefening.
- Schuif de pizzaschep voorzichtig onder de pizzabodem en trek het van de steen. (Als de pizza niet loskomt, gebruik dan bijvoorbeeld een spatel). Schuif de pizza op een plank of bord.
- Wanneer u meerdere gerechten na elkaar bereidt, moet u de steen altijd voorverwarmen tot de maximumtemperatuur.

Opmerkingen

- Gebakken producten kunnen ofwel rechtstreeks van de steen in de oven of grill worden gehaald, ofwel samen met de steen uit de grill of oven worden gehaald met behulp van het rek. Let op: Het rek wordt ook zeer heet, zorg ervoor dat het op een geschikte ondergrond wordt geplaatst.
- Voor een speciale smaak kan een stukje beukenhout aan de kolen van een houtskoolgrill worden toegevoegd. Bij een gasbarbecue of in de oven kunnen kleine snippers beukenhout in wat aluminiumfolie worden gewikkeld en op de pizzasteen worden gelegd.

Reiniging

- Laat de steen volledig afkoelen alvorens hem schoon te maken
- Reinig de steen met een doek of borstel en warm water
- Verwijder aangebakken etensresten met een kookplaat schraper.
- Reinig de steen nooit in de vaatwasser of met afwasmiddel
- De steen kan verkleuren naargelang de intensiteit van het gebruik, dit heeft geen invloed op het bakresultaat of de hygiëne.

RECEPT VOOR EN PERFECTE PIZZA

Ingrediënten voor 2 pizza's:

500 g bloem
50 ml water
1 blokje gist
1 theelepel zout
2 eetlepels olijfolie
snufje suiker
pizzasaus
ozzarellakaas
beleg naar keuze

Bereiding

- Los de gist met een snufje suiker op in lauw water.
- Doe de bloem in een kom. Giet het vocht en de olie over de bloem en kneed het deeg ongeveer 5-10 minuten tot het glad is.
- Dek de deegkom af met een doek en laat het deeg op een warme plaats (ca. 35°C) ca. 40 minuten rijzen
- Verdeel het deeg in stukken van 250-300 g en rol ze uit op een met bloem bestoven werkvlak.
- Leg nu een stuk deeg op de met bloem bestoven pizzabodem en bestrijk het met ongeveer 2 eetlepels van de voorbereide pizzasaus, waarbij u aan de rand ongeveer 1 cm ruimte laat, zodat het deeg kan rijzen tot het knapperig is.
- Strooi dan mozzarella-kaas over de pizza
- Het deeg kan naar keuze worden belegd
- Bak de pizza op de steen tot hij knapperig is. Eet smakelijk!

DARIOSO SET (14420 + 14430)

Подготовка к работе

Достаньте из упаковки все детали и очистите их перед первым использованием. Камень для пиццы перед использованием сполосните тёплой водой и полностью высушите. (Никогда не мойте камень полностью) По этому поводу также примите во внимание примечания, перечисленные в пункте Чистка.

Инструкция по безопасности

- ▶ Камень для пиццы и подставка становятся очень горячими. При использовании и очистке соблюдайте осторожность!
- ▶ Не трогайте и не очищайте камень и подставку до того, как оба предмета полностью остынут
- ▶ Избегайте внезапных колебаний температуры, это может привести к растрескиванию или образованию расколов камня. Поэтому никогда не кладите камень для охлаждения в холодную воду
- ▶ Не кладите непосредственно на горячий камень замороженные продукты
- ▶ Камень для пиццы следует нагревать вместе с печью или грилем, а не камень холодным в горячую печь или в гриль

Подготовка

Предварительный прогрев печи:



Камень положите на решётку в нижнее положение в холодную печь и предварительно разогревайте при максимальной температуре (положение ручки "Пицца" или "Конвекция") в течение примерно 30 минут. Не кладите камень на противень или непосредственно на дно печи, иначе воздух циркулировать не сможет. Чем сильнее прогреет камень, тем меньше время выпекания.



Предварительный прогрев гриля:

Камень при непрямом нагреве положите в ещё холодный гриль и при температуре 300-350°C прогревайте его в течение примерно 20 минут. Чем сильнее прогреет камень, тем меньше время выпекания. Рекомендуется использовать гриль с крышкой, чтобы горячий воздух мог в нём циркулировать.

Применение

- ▶ Поместите выпечку на горячий камень. При этом не касайтесь камня, он очень горячий! Для продукта, который Вы сделали сами, такого как пицца или фламбе, используйте посыпанную мукой лопатку.
- ▶ Время выпекания варьируется в зависимости от температуры камня и толщины выпекаемого изделия. (Пицца готова уже через несколько минут) Степень готовности регулярно проверяйте при потренировании, чтобы понять идеальное время приготовления.
- ▶ Лопатку для пиццы осторожно подложите под изделие и отделите его от камня. (если изделие не отделяется от камня, попробуйте сделать то же самое, например, кухонной лопаткой). Выпеченное изделие с лопаткой переложите на доску или на тарелку.

- ▶ При приготовлении нескольких блюд одно за другим, прогревайте камень каждый раз до максимальной температуры.

Рекомендации

- ▶ Выпеченное изделие можно либо взять непосредственно с камня из печи или гриля, либо вынуть камень из гриля или из печи с помощью подставки. Внимание! Подставка также очень горячая, обратите внимание на подходящую поверхность, куда её поставите.
- ▶ Для особенного вкуса, если Вы используете угольный гриль, к углям можно добавить кусок древесины бука. При использовании газового гриля или печи в небольшой кусок фольги можно завернуть буковую стружку и положить эту фольгу поближе к камню.

Чистка

- ▶ Камень полностью охладите перед чисткой
- ▶ Очистите его тряпкой или щёткой с тёплой водой
- ▶ Пригоревшие остатки продуктов удалите шабером для чистки варочных поверхностей
- ▶ Никогда не используйте для чистки камня посудомоечную машину или чистящие средства
- ▶ В зависимости от интенсивности использования камень может выцвести, это, однако, не повлияет на результат запекания и на гигиену.

Рецепт великопечной пиццы

Ингредиенты для 2 порций пиццы:

500 г муки
250 мл воды
1 кубик дрожжей
1 чайная ложка соли
2 столовые ложки оливкового масла
щепотка сахара
соус для пиццы
сыр моцарелла
начинка по выбору

Приготовление

- ▶ Дрожжи и щепотку сахара растворить в чуть тёплой воде
- ▶ Высыпать муку в миску. Воду и масло вылить в муку и тесто месить в течение примерно 5-10 минут до тех пор, пока оно не станет эластичным
- ▶ Емкость с тестом накрыть полотенцем и поставить в тёплое место (ок. 35°C) примерно на 40 минут
- ▶ Тесто разделить на части примерно по 250-300 г и раскатать на поверхности, присыпанной мукой.
- ▶ Теперь раскатанное тесто положить на посыпанную мукой лопатку для пиццы и смазать примерно 2 столовыми ложками подготовленного соуса для пиццы, по краям оставить около 1 см, чтобы край получился хрустящим
- ▶ Затем разложить сыр моцарелла по пицце
- ▶ На тесто можно положить всё, что угодно
- ▶ Пиццу выпекать на камне до хруста и приятного аппетита!

DARIOSET (14420 + 14430)

Colocação em funcionamento

Retire todos os componentes da embalagem e limpe antes da primeira utilização. Lave a pedra para piza com água morna antes da primeira utilização e deixe secar completamente. (Nunca molhe completamente a pedra) Para isso, observe também as notas que se encontram no ponto Limpeza.

Indicações de segurança

- ▶ A pedra para piza e o suporte em aço inoxidável ficam muito quentes. Cuidado ao utilizar e limpar!
- ▶ Não toque na pedra e no suporte nem limpe antes de ambos terem arrefecido completamente
- ▶ Evite mudanças repentinas de temperatura, isto pode fazer com que a pedra rache ou parta. Por isso, nunca coloque a pedra em água fria para arrefecer
- ▶ Não coloque alimentos congelados diretamente sobre a pedra quente
- ▶ Aqueça a pedra para piza juntamente com o forno ou grelhador e não a coloque fria no forno ou grelhador quente

Preparação

Pré-aquecimento do forno:



Coloque a pedra sobre uma grelha inferior do forno, que ainda esteja frio no início, e pré-aqueça o forno no nível mais elevado (nível de piza ou ar quente) durante aprox. 30 minutos. Não coloque a pedra sobre um tabuleiro de ir ao forno frio ou diretamente sobre o fundo do forno, caso contrário, o ar não pode circular. Quanto mais a pedra estiver pré-aquecida, mais curto é o tempo de cozedura.



Pré-aquecimento do grelhador:

Coloque a pedra sobre o calor indireto no grelhador ainda frio e pré-aqueça o mesmo a uma temperatura de 300-350 °C durante aprox. 20 minutos. Quanto mais a pedra estiver pré-aquecida, mais curto é o tempo de cozedura. No caso do grelhador, recomenda-se a utilização de uma tampa, para que o ar quente possa circular dentro do grelhador.

Aplicação

- ▶ Coloque o alimento sobre a pedra para piza quente. Não toque na pedra, pois esta está muito quente! Para alimentos de preparação caseira, tais como piza ou tarte flambée, utilize a pá para piza enfarinhada.
- ▶ O tempo de cozedura varia em função do calor da pedra e da espessura do alimento. (A piza fica pronta em alguns minutos) Na primeira utilização, monitorize regularmente o nível de cozedura do alimento, perceber o tempo de cozedura perfeito requer alguma prática.
- ▶ Deslize cuidadosamente a pá para piza sob o alimento cozinhado e retire-o da pedra. (se o alimento não se soltar da pedra para piza, utilize, p. ex., uma espátula para o ajudar). Empurre o

alimento da pá para piza para uma tábua ou prato.

- ▶ Se preparar vários pratos sucessivamente, continue a pré-aquecer a pedra até à temperatura máxima.

Observações

- ▶ Os alimentos podem ser removidos diretamente da pedra do forno ou grelhador, ou a pedra é primeiro retirada do grelhador ou do forno com ajuda do suporte. Atenção! O suporte também fica muito quente, certifique-se de que tem uma base adequada para o posar.
- ▶ Para um conferir um sabor especial ao alimento, pode acrescentar um pedaço de madeira de faia às brasas de um grelhador a carvão. Para grelhadores a gás ou fornos, podem ser enroladas pequenas lascas de madeira de faia em folha de alumínio e colocadas junto da pedra para piza.

Limpeza

- ▶ Deixe a pedra arrefecer totalmente antes da limpeza
- ▶ Limpe a pedra com um pano ou escova e água morna
- ▶ Remova os resíduos de comida com um raspador de fogão
- ▶ Nunca lave a pedra na máquina de lavar louça ou com detergente
- ▶ A pedra pode perder a cor, dependendo da intensidade de utilização, o que não afeta o resultado da cozedura e a higiene.

RECEITA PARA UMA PIZA PERFEITA

Ingredientes para 2 pizzas:

- 500 g de farinha
 - 250 ml de água
 - 1 cubo de fermento
 - 1 colher de chá de sal
 - 2 colheres de sopa de azeite
 - 1 pitada de açúcar
 - molho para piza,
 - queijo mozarella
- ingredientes para cobrir a piza à sua escolha

Preparação

- ▶ Dissolva o fermento com uma pitada de açúcar em água morna
- ▶ Coloque a farinha numa tigela. Verta o líquido e o óleo sobre a farinha e amasse a massa durante cerca de 5-10 minutos até esta ficar macia
- ▶ Cubra a tigela de massa com um pano e deixe levedar num local quente (aprox. 35 °C) durante cerca de 40 minutos
- ▶ Divida a massa em pedaços de aprox. 250-300 g cada e estenda-a sobre uma superfície de trabalho enfarinhada.
- ▶ Agora coloque um pedaço de massa sobre a pá para piza enfarinhada e espalhe aprox. 2 colheres de sopa do molho de piza preparado, deixando cerca de 1 cm de espaço na borda para que a massa possa subir e ficar estaladiça
- ▶ De seguida, espalhe algum queijo mozarella por cima da piza
- ▶ Pode adicionar à piza os ingredientes que mais gostar
- ▶ Coza a piza na pedra até ficar estaladiça e desfrute!

DARIOSET (14420 + 14430)

Ibrugtagning

Tag alle delene ud af emballagen, og rens dem inden første brug. Skyl pizzastenen med varmt vand inden første brug, og lad den tørre helt. (Læg aldrig stenen helt ned i vand)
Læs også anvisningerne under afsnittet Rensning.

Sikkerhedsanvisninger

- Pizzastenen og stellet af rustfrit stål bliver meget varme. Vær forsigtig ved brug og rensning!
- Stenen og stellet må ikke berøres og renses, før begge dele er helt kølet af.
- Undgå pludselige temperatursvingninger, som kan medføre at stenen revner eller knækker. Læg derfor aldrig stenen ned i koldt vand for at afkøle den.
- Læg ikke dybfrosne fødevarer direkte på den varme sten.
- Opvarm pizzastenen langsomt i ovnen eller på grillen, og kom ikke den kolde sten ind i en varm ovn eller grill.

Forberedelse



Opvarmning af ovn:

Placer stenen på den nederste rist i den endnu kolde ovn, og opvarm ovnen til højeste temperatur i ca. 30 minutter (pizzafunktion eller varmluft). Læg ikke stenen på en bageplade eller direkte i bunden af ovnen, da luften ellers ikke kan cirkulere. Jo varmere stenen er, desto kortere er bagetiden.



Opvarmning af grill:

Læg stenen på den endnu kolde grill, og opvarm den til 300-350°C med indirekte varme i ca. 20 minutter. Jo varmere stenen er, desto kortere er bagetiden. Det anbefales at bruge en grill med låg, så den varme luft bedre kan cirkulere.

Anvendelse

- Placer bagværket på den varme pizzasten. Pas på ikke at røre ved stenen, som er meget varm! Til hjemmelavet bagværk som pizza eller flammkuchen, skal der bruges en meldrysset pizzaskovl.
- Bagetiden varierer alt efter stenens varme og bagværkets tykkelse. (Pizza er færdig i løbet af nogle minutter) Ved første anvendelse skal der holdes øje med bagværket, den perfekte bagetid kræver lidt øvelse.
- Skub forsigtigt pizzaskovlen ind under bagværket, og træk det væk fra stenen. (Løses bagværket ikke fra pizzastenen, så hjælp til med f.eks. en paletkniv). Skub bagværket fra pizzaskovlen over på et bræt eller tallerken.
- Hvis der skal laves flere retter efter hinanden, skal stenen hver gang opvarmes til maks. temperatur inden.

Anvisninger

- Bagværket kan enten tages af stenen direkte fra ovnen eller grillen, eller man kan fjerne stenen først fra grillen eller ovnen vha. stellet. OBS! Stellet bliver også meget varmt, så sørg altid for et passende underlag.
- For at opnå en speciel smag, kan der lægges et stykke bøgetræ til kullene i kulgrillen. Hvis man bruger en gasgrill eller en ovn, kan man pakke små spåner af bøgetræ ind i lidt stanniol og lægge til pizzastenen.

Rensning

- Lad stenen køle helt af, inden den renses
- Rens stenen med en klud eller børste og varmt vand
- Fastbrændte madrester fjernes med en skraber
- Stenen må aldrig kommes i opvaskemaskinen eller renses med opvaskemiddel
- Alt efter hvor hyppigt stenen bruges, kan den ændre farve, hvilket ikke har den mindste indflydelse på bageresultatet og hygiejnen.

OPSKRIFT PÅ EN PERFEKT PIZZA

Ingredienser til 2 pizzaer:

- 500 g mel
- 250 ml vand
- 1 pakke gær
- 1 tsk. salt
- 2 spsk. olivenolie
- en knivspids sukker
- pizzasauce
- mozzarellaost
- fyld efter eget valg

Tilberedning

- Opløs gæren i lunkent vand sammen med en knivspids sukker
- Kom melet i en skål. Kom væsken og olien i melet, og ælt dejen i ca. 5-10 minutter, indtil den er smidig.
- Dæk skålen til med et rent klæde, og stil dejen til hævnng et varmt sted (ca. 35°C) i ca. 40 minutter.
- Del dejen i to dele på ca. 250-300 g, og rul dem ud på et meldrysset bord.
- Kom en pizza på den meldryssede pizzaskovl, og fordel ca. 2 spsk. pizzasovs på den. Efterlad en kant på ca. 1 cm, som hæver op og bliver sprød.
- Riv derefter mozzarellaosten i små stykker, og fordel den på pizzaen.
- Kom det fyld på, du har lyst til.
- Bag pizzaen på den varme sten, og nyd den!

DARIOSO SET (14420 + 14430)

Pierwsze użycie

Wyjąć wszystkie elementy z opakowania i wyczyścić je przed pierwszym użyciem. Przed pierwszym użyciem opłukać kamień do pizzy ciepłą wodą i pozostawić do całkowitego wyschnięcia (nigdy nie namaczać całkowicie kamienia). Należy stosować się do wskazówek w punkcie Czyszczenie.

Wskazówki bezpieczeństwa

- ▶ Kamień do pizzy i stelaż ze stali nierdzewnej bardzo się nagrzewają. Należy zachować ostrożność podczas używania i czyszczenia!
- ▶ Nie dotykać kamienia i stelaża oraz czyścić, zanim całkowicie ostygną.
- ▶ Unikać nagłych zmian temperatury, ponieważ może to spowodować pęknięcie lub rozzerwanie kamienia. Dlatego nigdy nie wkładać kamienia do zimnej wody, aby ostygnął.
- ▶ Nie umieszczać mrożonych produktów bezpośrednio na gorącym kamieniu.
- ▶ Nagrzewać kamień do pizzy razem z piekarnikiem lub grillem. Nie wkładać zimnego kamienia do gorącego piekarnika lub grilla.

Przygotowanie

Nagrzewanie piekarnika:



Kamień położyć na ruszcie na dolnej półce jeszcze zimnego piekarnika i podgrzewać przez około 30 minut na najwyższym ustawieniu (ustawienie do pizzy lub ciepłe powietrze). Nie umieszczać kamienia na blasze do pieczenia ani bezpośrednio na dnie piekarnika, w przeciwnym razie powietrze nie będzie krążyć. Im bardziej kamień jest nagrany, tym krótszy jest czas pieczenia.



Nagrzewanie grilla:

Umieścić kamień na jeszcze zimnym grillu przy pośrednim działaniu wysokich temperatur i podgrzewać go wstępnie do temperatury 300–350°C przez około 20 minut. Im bardziej kamień jest nagrany, tym krótszy jest czas pieczenia. W przypadku grilla zalecana jest pokrywa, aby gorące powietrze mogło krążyć w środku.

Zastosowanie

- ▶ Produkt ułożyć na gorącym i kamieniu do pizzy. Nie dotykać kamienia, jest bardzo gorący! Do własnoręcznie przygotowanych potraw, takich jak pizza lub podplomyk, używać łopatką do pizzy.
- ▶ Czas pieczenia zależy od temperatury kamienia i grubości wypieku (pizza będzie gotowa po kilku minutach). Regularnie kontrolować stopień wypieczenia potrawy, gdy piecze się ją po raz pierwszy, oszacowanie idealnego czasu pieczenia wymaga trochę praktyki.
- ▶ Ostrożnie wsunąć łopatkę do pizzy pod wypiek i zdjąć z kamienia (jeśli wypiek nie odchodzi od kamienia do pizzy, należy pomóc sobie np. łopatką do patelni). Zsunąć wypiek z łopatką do pizzy na deskę lub talerz.

- ▶ Przygotowując kilka potraw z rzędu, kamień zawsze rozgrzewać do maksymalnej temperatury.

Uwagi

- ▶ Wypieki można zdjąć bezpośrednio z kamienia w piekarniku lub grillu lub najpierw można wyjąć kamień z piekarnika lub grilla za pomocą stelaża. Uwaga! Stelaż również bardzo się nagrzewa, upewnić się, że powierzchnia jest odpowiednia.
- ▶ W celu uzyskania wyjątkowego smaku do węgla w grillu węglowym można dodać kawałek drewna bukowego. W przypadku grilla gazowego lub piekarnika małe wióry bukowe można zawinąć w folię aluminiową i położyć obok kamienia do pizzy.

Czyszczenie

- ▶ Przed czyszczeniem kamień musi całkowicie ostygnąć.
- ▶ Czyścić kamień szmatką lub szcoteczką i ciepłą wodą.
- ▶ Usunąć zapieczone resztki jedzenia przy pomocy skrobaka do płyty kuchennej.
- ▶ Nigdy nie czyścić kamienia w zmywarce ani płynem do mycia naczyń.
- ▶ W zależności od intensywności użytkowania kamień może się odbarwić, nie ma to wpływu na efekty pieczenia i higienę

RZEPIS NA DEALNĄ PIZZĘ

Składniki na 2 pizze:

500 g mąki
250 ml wody
1 kostka drożdży
1 łyżeczka soli
2 łyżki oliwy
szczypta cukru
sos do pizzy
ser mozzarella
dowolne dodatki

Przygotowanie

- ▶ Rozpuścić drożdże ze szczyptą cukru w letniej wodzie.
- ▶ Mąkę przełożyć do miski. Polać mąkę płynem i olejem i ugniatć ciasto przez około 5–10 minut, aż będzie elastyczne.
- ▶ Miskę z ciastem przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce (ok. 35°C) na około 40 minut do wyrośnięcia.
- ▶ Ciasto przekroić na pół na części po ok. 250–300 g i rozwałkować na posypanej mąką powierzchni roboczej.
- ▶ Teraz ułożyć kawałek ciasta na posypanej mąką łopatkę do pizzy i posmarować około 2 łyżkami przygotowanego sosu do pizzy z odstępem około 1 cm na krawędzi, aby ciasto mogło wyrosnąć i było chrupiące.
- ▶ Następnie na pizzę położyć pokrojony ser mozzarella.
- ▶ Na cięcie można położyć wszystko to, na co ma się ochotę.
- ▶ Upiec pizzę na kamieniu, aż będzie chrupiąca. Smacznego!

DARIOSET (14420 + 14430)

Uvedení do provozu

Vyjměte všechny součásti z obalu a před prvním použitím je očistěte. Kámen na pizzu před prvním použitím opláchněte teplou vodou a nechte úplně uschnout. (Kámen nikdy úplně nenamáčejte)
Vezměte prosím na vědomí také pokyny uvedené v bodě Čištění.

Bezpečnostní pokyny

- ▶ Kámen na pizzu a rám z ušlechtilé oceli jsou velmi horké. Pozor při používání a čištění!
- ▶ Nedotýkejte se kamene a rámu a nečistěte je, dokud oba důkladně nevychladnou.
- ▶ Zabráňte náhlým změnám teplot. Může dojít k popraskání nebo puknutí kamene. Kámen proto nikdy neochlazujte ve studené vodě.
- ▶ Hluboce zmrazené potraviny nikdy nepokládejte na horký kámen.
- ▶ Kámen na pizzu postupně rozehrívajte společně v pečici troubě nebo v grilu. Studený kámen nikdy nevkládejte do rozehráté pečicí trouby nebo grilu.

Příprava

Přehřátí pečicí trouby:



Vložte kámen do studené pečicí trouby na rošt do spodní přihrádky a nahřívejte na nejvyšší stupeň (stupeň pizza nebo horký vzduch) po dobu cca 30 minut. Kámen nepokládejte na pečicí plech nebo přímo na dno pečicí trouby. V opačném případě by nedocházelo k cirkulaci vzduchu. Čím více je kámen rozehrátý, tím kratší je doba pečení.

Přehřátí grilu:



V případě nepřímého tepla vložte kámen do ještě studeného grilu a nahřívejte při teplotě 300–350 °C po dobu 20 minut. Čím více je kámen rozehrátý, tím kratší je doba pečení. U grilu se doporučuje použít kryt, aby mohl uvnitř cirkulovat horký vzduch.

Použití

- ▶ Nedotýkejte se kamene, je velmi horký! V případě již obloženého pečiva, jako je pizza nebo Alsaský koláč (Flammkuchen) použijte lopatku na pizzu.
- ▶ Doba pečení je rozdílná v závislosti na teplotě kamene a tloušťce pečiva. (Pizza je hotová již po několika minutách) Při prvním použití pravidelně sledujte stupeň upečení pečiva, perfektní doba pečení vyžaduje trochu cviku.
- ▶ Lopatku na pizzu opatrně vložte pod pečivo a odeberte je z kamene. (pokud se pečivo od kamene neoddělí, použijte např. obrabečku na pánve). Pečivo z lopatky na pizzu přesuňte na prkénko nebo na talíř.
- ▶ Při přípravě několika pokrmů po sobě je nezbytné kámen opět přehřát na maximální teplotu.

Upozornění

- ▶ Pečivo lze z kamene v pečicí troubě nebo grilu odebrat buď přímo, a nebo lze kámen nejdříve z pečicí trouby nebo grilu vyjmout pomocí rámu. Pozor! Rám je rovněž velmi horký, pamatujte na vhodný podklad.
- ▶ Pro docílení zvláštní chuti je možné u grilu na uhlí přidat k uhlí kousek bukového dřeva. V případě plynového grilu nebo pečicí trouby lze zabalit do hliníkové fólie menší bukové třísky a položit je ke kameni na pizzu.

Čištění

- ▶ Před čištěním nechte kámen důkladně vychladnout.
- ▶ Kámen očistěte hadříkem nebo kartáčem a teplou vodou.
- ▶ Připečené zbytky potravin odstraňte škrabkou na varné desky.
- ▶ Kámen nikdy neumývejte v myčce nebo saponátem.
- ▶ Kámen se může v závislosti na intenzitě používání zbarvit. Tento jev však nemá žádný vliv na výsledek pečení nebo hygienu.

RECEPT NA SKVĚLOU PIZZU

Suroviny pro 2 pizzy:

- 500 g mouky
- 250 ml vody
- 1 kostka kvasnic
- 1 čajová lžička soli
- 2 polévkové lžíce olivového oleje
- špetka cukru
- omáčka na pizzu
- mozzarella
- obložení dle výběru

Příprava

- ▶ Ve vlažné vodě rozpustíme kvasnice se špetkou cukru.
- ▶ Mouku nasypeme do misky. Přidáme rozmíchané kvasnice a olej a těsto hněteme asi 5–10 minut dokud nebude vláčné.
- ▶ Misku s těstem zakryjeme utěrkou a necháme kynout na teplém místě (cca 35 °C) asi 40 minut.
- ▶ Těsto rozdělíme na cca 250–300 g kousky a rozválíme na pracovní desce posypané moukou.
- ▶ Nyní položíme polotovary těsta na lopatku na pizzu a potřeme cca 2 polévkovými lžicemi připravené omáčky na pizzu, na okraji ponecháme asi 1 cm, aby se vytvořila křupavá kůrčička.
- ▶ Nakonec na pizzu přidáme natrhané kousky mozzarely.
- ▶ Těsto můžeme obložit ingrediencemi dle vlastní chuti.
- ▶ Pizzu na pečícím kameni do křupava upečeme a pak si již už můžeme v klidu vychutnávat!

DARIOSET (14420 + 14430)

Pred prvým použitím

Vyberte z obalu všetky komponenty a pred prvým použitím ich očistite. Kameň na pizzu opláchnite pred prvým použitím teplou vodou a nechajte ho úplne vyschnúť. (Kameň nikdy nemáčajte celý vo vode.) Dodržiavajte pritom aj pokyny uvedené v bode Čistenie.

Bezpečnostné pokyny

- Kameň na pizzu a stojan z nehrdzavejúcej ocele sa zohrejú na vysokú teplotu. Budte opatrní pri používaní a čistení!
- Kameňa a stojana sa nedotýkajte a nečistite ich, kým úplne nevychladnú.
- Vyhňte sa náhlym výkyvom teploty, ktoré môžu spôsobiť prasknutie kameňa alebo vznik trhlín. Preto nikdy nevkladajte kameň do studenej vody na ochladenie.
- Hlboko zmrazené potraviny nekladte priamo na horúci kameň.
- Kameň na pizzu rozohrejte spolu s rúrou alebo grilom a nevkladajte ho studený do horúcej rúry alebo grilu.

Príprava

Predhriatie rúry:



Kameň položte na rošt do spodnej priehradky rúry, ktorá je na začiatku ešte studená a predhrievajte ho na najvyššom stupni (stupeň na pizzu alebo horúci ohrev) v trvaní cca 30 minút. Kameň nekladte na plech na pečenie alebo priamo na dno rúry, inak nemôže prúdiť vzduch. Čím viac je kameň predhriaty, o to kratší je čas pečenia.



Predhriatie grilu:

Kameň položte pri nepriamom ohni na ešte studený gril a predhrievajte ho pri teplote 300 – 350 °C cca 20 minút. Čím viac je kameň predhriaty, o to kratší je čas pečenia. Pri grile odporúčame použiť kryt, aby mohol v grile prúdiť horúci vzduch.

Použitie

- Pokrmy na pečenie položte na horúci kameň na pizzu. Kameňa sa pritom nedotýkajte, lebo je veľmi horúci! Na pokrmy, ktoré ste pripravili sami, ako napr. pizzu alebo flambovaný koláč použite múkou posypaný posúvač pizze.
- Čas pečenia sa líši v závislosti od teploty kameňa a hrúbky pečeného pokrmu. (Pizza je hotová už za niekoľko minút.) Pri prvom použití pravidelne sledujte stupeň prepečenia výrobku, dokonaly čas pečenia si vyžaduje určitú prax.
- Posúvač na pizzu opatrne zasunúť pod upečený pokrm a stiahnite ho z kameňa. (Ak sa upečený pokrm neuvolní z kameňa, použite napr. pomôcky na obracanie jedla na panvici.) Upečený pokrm zložte z posúvača pizze na dosku alebo tanier.
- Pri príprave viacerých pokrmov za sebou kameň vždy opäť predhrievajte na maximálnu teplotu.

Pokyny

- Upečené pokrmy môžete zobrať buď priamo z kameňa z rúry alebo grilu alebo kameň najskôr vyberiete z rúry alebo grilu pomocou stojana. Pozor! Stojan sa taktiež zohrieva na vysokú teplotu, dbajte na vhodný podklad.
- Na dosiahnutie výnimočnej chuti môžete v prípade grilu na uhlie pridať do uhlia kúsok bukového dreva. Pri plynovom grile alebo rúre na pečenie môžete do alobalu zabaliť malé triesky bukového dreva a priložiť ku kameňu na pizzu.

Čistenie

- Pred čistením nechajte kameň úplne vychladnúť.
- Kameň čistite handričkou alebo kefkou a teplou vodou.
- Zapečené zvyšky pokrmov odstráňte škrabkou na varné dosky.
- Kameň nikdy nečistite v umývačke riadu alebo čistiacimi prostriedkami.
- Kameň môže zmeniť farbu v závislosti od intenzity používania, nemá to však vplyv na výsledok pečenia a hygienu.

RECEPT NA PERFEKTNÚ PIZZU

Prísady na 2 porcie pizze:

- 500 g múky
- 250 ml vody
- 1 kocka kvasnic
- 1 ČL soli
- 2 PL olivového oleja
- štipka cukru
- omáčka na pizzu
- syr mozzarella
- obloha podľa výberu

Príprava

- Kvasnice rozpustite so štipkou cukru vo vlažnej vode.
- Do misky nasypete múku. Vodu a olej pridajte do múky a cesto miešajte cca 5 – 10 minút, kým nie je vláčne.
- Misku s cestom prikryte utierkou a nechajte kysnúť na teplom mieste (cca 35 °C) približne 40 minút.
- Cesto rozdeľte na kúsky cca 250 – 300 g a vyvalkajte ho na múkou posypanej pracovnej doske.
- Jeden kúsok cesta teraz položte na múkou posypaný posúvač pizze a potrite ho 2 PL pripravenej omáčky na pizzu, na okraj nechajte miesto približne 1 cm, aby mohol vykysnúť do chrumkava.
- Následne poukladajte na pizzu syr mozzarella.
- Cesto môžete obložiť podľa želania.
- Pizzu upečte na kameň do chrumkava a pochutíte si na nej!

DARIOSO SET (14420 + 14430)

Pred prvo uporabo

Vse dele vzemite iz embalaže in jih pred prvo uporabo očistite. Kamen za peko pice pred prvo uporabo sperite s toplo vodo in pustite, da se popolnoma posuši. (Kamna nikoli ne namočite v vodo celega) Prosimo, da pri tem upoštevate tudi napotke pod točko Čiščenje.

Varnostni napotki

- ▶ Kamen za peko pice in okvir iz nerjavečega jekla se zelo segrejeta. Bodite previdni pri uporabi in čiščenju!
- ▶ Kamna in okvirja se ne dotikajte in ju ne čistite, preden se popolnoma ne ohladita.
- ▶ Izogibajte se nenadnim nihanjem temperature, saj lahko povzročijo, da kamen počni ali pa se razpoči. Zato kamna nikoli ne polagajte v hladno vodo, da bi ga ohladili.
- ▶ Globoko zamrznjenih živil ne polagajte neposredno na vroč kamen.
- ▶ Kamen za peko pice segrejte skupaj s pečjo ali žarom in ga ne polagajte hladnega v vročo peč ali vroč žar.

Priprava

Segrevanje pečice:



Kamen položite na rešetko na spodnji položaj v še hladno pečico in segrevajte na najvišji stopnji (program za pico ali vroči zrak) pribl. 30 minut. Kamna ne polagajte na pekač ali neposredno na dno pečice, sicer zrak ne more krožiti. Čim bolj je kamen segret, tem krajši je čas peke.



Segrevanje žara:

Kamen pri posredni vročini položite na še hladen žar in ga pribl. 20 minut segrevajte pri temperaturi 300 do 350 °C. Čim bolj je kamen segret, tem krajši je čas peke. Pri uporabi žara priporočamo pokrov, da lahko vroč zrak kroži v žaru.

Uporaba

- ▶ Hrano položite na vroč kamen za pico. Kamna se ne dotikajte, ker je zelo vroč! Pri živilih, ki ste jih sami obložili, kot sta pica ali alžaska plamenjača, uporabite pomokano lopatico za pico.
- ▶ Čas peke je odvisen od vrstine kamna in debeline živila (pica je gotova že v nekaj minutah). Pri prvi uporabi redno preverjajte stopnjo zapečenosti živila, saj je potrebno nekaj vaje, če želite doseči popoln čas peke.
- ▶ Lopatico za pico previdno potisnite pod živilo in ga povlecite s kamna (če živila ni mogoče ločiti od kamna za peko pice, si pomagajte npr. z obračalko za ponev). Živilo položite z lopatice za pico na desko ali krožnik.
- ▶ Če pripravljate več jedi drugo za drugo, kamen vedno znova segrejte na največjo temperaturo.

Napotki

- ▶ Živilo lahko vzamete iz pečice ali z žara neposredno s kamna, lahko pa tudi s pomočjo okvirja kamen najprej vzamete z žara ali iz pečice. Pozor! Okvir se prav tako segreje, zato uporabite primerno podlago.
- ▶ Če želite dodati poseben okus, lahko pri žaru na oglje dodate en kos bukovega lesa k oglju. Pri plinskem žaru ali v pečici lahko majhne trske bukovega lesa zavijete v aluminijasto folijo in jih položite k kamnu za peko pice.

Čiščenje

- ▶ Pred čiščenjem počakajte, da se kamen popolnoma ohladi.
- ▶ Kamen očistite s krpo ali krtačo in toplo vodo.
- ▶ Oprijete ostanke živila odstranite s strgalom za čiščenje kuhalnih plovč.
- ▶ Kamna nikoli ne pomivajte v pomivalnem stroju ali s pomivalnim sredstvom.
- ▶ Kamen se lahko glede na intenzivnost uporabe obarva, kar pa ne vpliva na samo peko in higieno.

RECEPT ZA POPOLNO PICO

Dodatki za 2 pici:

- 500 g moke
- 250 ml vode
- 1 kocka kvasa
- 1 čajna žlička soli
- 2 jedilni žlici olivnega olja
- ščepec sladkorja
- omaka za pico
- mocarela
- obloga po želji

Priprava

- ▶ Kvas s ščepecem sladkorja raztopite v mlačni vodi.
- ▶ Moko vsipajte v skledo. Po moki polijte tekočino in olje ter testo gnetite pribl. 5 do 10 minut, dokler ne postane prožno.
- ▶ Skledo s testom pokrijte s krpo in pustite vzhajati približno 40 minut na toplem (pribl. 35 °C).
- ▶ Testo razpolovite na dva kosa po 250 do 300 g in ju razvaljajte na pomokani delovni površini.
- ▶ En kos testa položite na pomokano lopatico za pico in ga premažite s pribl. 2 jedilnima žlicama pripravljene omake za pico, na robu pustite okrog 1 cm prostora, da lahko ta vzide in postane hrustljav.
- ▶ Nato natrgajte mocarelo in jo potresite po pici.
- ▶ Testo lahko obložite po lastnih željah.
- ▶ Pico specite na kamnu do hrustljavega in uživajte!

DARIOSET (14420 + 14430)

Početak rada

Izvadite sve dijelove iz pakiranja i operite prije prve uporabe. Prije prve uporabe kamen za pizzu isperite toplom vodom i pustite da se potpuno osuši. (Nikada ne namažite kamen u potpunosti) Pritom obratite pažnju i na napomene iz stavke Čišćenje.

Sigurnosne napomene

- ▶ Kamen za pizzu i okvir od nehrđajućeg čelika jako se zagrijevaju. Pazite pri korištenju i čišćenju!
- ▶ Kamen i ručke ne dodirujte i ne čistite prije nego što se potpuno ohladi.
- ▶ Izbjegavajte nagle promjene temperature, jer to može dovesti do oštećenja ili pucanja kamena. Stoga kamen nikada ne stavljajte u hladnu vodu da se ohladi.
- ▶ Ne stavljajte smrznutu hranu izravno na vrući kamen.
- ▶ Zagrijte kamen za pizzu zajedno s pećnicom ili roštiljem i ne stavljajte ga hladnog u vruću pećnicu ili na roštilj.

Priprema

Zagrijte pećnicu:



Stavite kamen na rešetku na donju policu u pećnici, koja je na početku još uvijek hladna, i zagrijte oko 30 minuta na najvišoj temperaturi (postavka za pizzu ili vrući zrak). Ne stavljajte kamen na lim za pečenje ili izravno na dno pećnice, jer to sprječava cirkulaciju zraka. Što se kamen više zagrije, to je kraće vrijeme pečenja.



Zagrijte roštilj:

vite kamen na roštilj dok je još hladan na neizravnu vatru i zagrijte ga na temperaturi od 300 – 350 °C oko 20 minuta. Što se kamen više zagrije, to je kraće vrijeme pečenja. Za roštilj se preporučuje poklopac kako bi vrući zrak mogao cirkulirati.

Primjena

- ▶ Namirnicu za pečenje stavite na vrući kamen za pizzu. Pritom ne dirajte kamen, jako je vrući! Za namirnice poput pizze ili Flammkuchena koristite pobrašnjenu lopaticu za pizzu.
- ▶ Vrijeme pečenja varira ovisno o toplini kamena i debljini tijesta. (Pizza je gotova za nekoliko minuta) Redovito pratite stupanj pečenja kod prvog korištenja; savršeno vrijeme pečenja zahtijeva malo vježbe.
- ▶ Pažljivo gurnite lopaticu za pizzu ispod pečenog proizvoda i povucite ga s kamena. (ako se pečeni proizvodi ne odlijepe od kamena za pizzu, upotrijebite lopaticu). Prebacite pečenu hranu s lopatice za pizzu na dasku ili tanjur.
- ▶ Kod pripreme nekoliko jela zaredom, uvijek zagrijte kamen na maksimalnu temperaturu.

Napomena

- ▶ Pečeni proizvodi mogu se izvaditi izravno s kamena iz pećnice ili roštilja, ili se kamen prvo izvadi iz rešetke ili pećnice pomoću ručki. Oprez! Ručke se također jako zagrijevaju, pazite da je površina prikladna.
- ▶ Za poseban okus, može se u ugljen na roštilju dodati komad drva bukve. Na plinskom roštilju ili u pećnici, sitno nasjeckana bukovina može se zamotati u neku aluminijsku foliju i staviti pored kamena za pizzu.

Čišćenje

- ▶ Ostavite da se kamen potpuno ohladi prije čišćenja.
- ▶ Očistite kamen krpom ili četkom i toplom vodom.
- ▶ Uklonite zaostale ostatke hrane strugalicom za ploču.
- ▶ Nikada ne perite kamen u perilici posuđa ili sredstvom za pranje.
- ▶ Kamen može promijeniti boju, ovisno o intenzitetu upotrebe, što nema utjecaja na rezultat pečenja i higijenu.

RECEPT ZA SAVRŠENU PIZZU

Sastojci za 2 pize:

- 500 g brašna
- 250 ml vode
- 1 kocka kvasca
- 1 žličica soli
- 2 žlice maslinovog ulja
- prstohvat šećera
- umak za pizzu
- mozzarella sir i
- nadjev po vašem izboru

Priprema

- ▶ Kvasac otopite s prstohvatom šećera u mlakoj vodi.
- ▶ Stavite brašno u posudu. Brašnu dodajte tekućinu i ulje i miješajte tijesto oko 5 – 10 minuta dok ne postane meko.
- ▶ Pokrijte posudu s tijestom krpom i ostavite da se diže na toplom mjestu (približno 35 °C) oko 40 minuta.
- ▶ Tijesto podijelite na komadiće od približno 250 – 300 g tijesta i razvaljajte na pobrašnjenoj radnoj površini.
- ▶ Sada stavite komad tijesta na pobrašnjeni klizač za pizzu i pre-mažite ga sa oko 2 žlice pripremljenog umaka za pizzu, na rubu tijesta ostavite oko 1 cm prostora da bi se postigla hrskava kora.
- ▶ Zatim posipajte mozzarellu preko pizze.
- ▶ Tijesto možete nadjenuti po vlastitom ukusu.
- ▶ Pecite pizzu na kamenu dok ne postane hrskava i uživajte!

DARIOSO SET (14420 + 14430)

Üzembe helyezés

Az első használat előtt vegye ki az összes alkatrészt a csomagolásból és tisztítsa meg ezeket. Első használat előtt öblítse le meleg vízzel a pizzakövet és hagyja teljesen megszáradni. (Ne nedvesítse át teljesen a követ) Ennek során kérjük, oldalon a Tisztítás pont alatt megadott megjegyzéseket is.

Biztonsági előírások

- ▶ A pizzakő és a nemesacél állvány nagyon felforrósodnak. A használat és a tisztítás során körültekintően járjon el!
- ▶ Ne érintse meg és ne tisztítsa meg a követ és a állványt, amíg mindkettő teljesen ki nem hűlt.
- ▶ Kerülje a hirtelen hőmérséklet-változásokat, mivel ez a kő megrepedését vagy törését okozhatja. Ezért lehűtés céljából tilos a követ hideg vízbe rakni.
- ▶ Ne tegyen fagyaszott ételt közvetlenül a forró körre.
- ▶ A pizzakövet a sütővel vagy grillisütővel együtt melegítse fel, és ne tegye hidegen a forró sütőbe vagy grillisütőbe.

Előkészítés



Sütő előmelegítése:

Helyezze a követ a sütő alsó polcán lévő rácsra, amely kezdetben még hideg, és melegítse elő a legmagasabb fokozaton (pizza fokozat vagy forró levegő) kb. 30 percig. Ne tegye a követ sütőlapra vagy közvetlenül a sütő padlójára, mivel így a levegő nem tud keringeni. Minél jobban elő van melegítve a kő, annál rövidebb a sütési idő.



Előmelegítés grillezőben:

Közvetett melegítéshez helyezze a követ a még hideg grillezőre, és melegítse elő 300–350 °C-on kb. 20 percig. Minél jobban elő van melegítve a kő, annál rövidebb a sütési idő. A grillezőhöz javasoljuk a fedő használatát, így a forró levegő keringeni tud a grillezőben.

Használat

- ▶ Helyezze a sütni kívánt ételt a forró pizzakőre. Ennek során ne érjen hozzá a kőhöz, ez nagyon forró! Rakott pékárukhoz, például pizzához vagy lángoshoz használjon belisztezett pizzalapót.
- ▶ A sütési idő a kő hőfokától és a pékáru vastagságától függ. (A pizza már néhány perc alatt elkészül) Az első használat során rendszeresen ellenőrizze a pékáru átsültségét, a tökéletes sütési időhöz némi gyakorlásra van szükség.
- ▶ Óvatosan csúsztassa a pizzalapót a pékáru alá és húzza le a kőről. (ha az pékáru nem jön le a pizzakőről, használjon pl. konyhai forgatólapót). Csúsztassa a megsült pékárut a pizzalapórról egy deszkára vagy tányérra.
- ▶ Ha több fogást készít egymás után, többször melegítse elő a követ a maximális hőmérsékletre.

Útmutatások

- ▶ A pékárukat vagy közvetlenül a sütőben vagy a grillisütőben lévő köröl lehet kivenni, vagy a követ először a rács segítségével kell kivenni a grillisütőből vagy a sütőből. Figyelem! Az állvány is nagyon felforrósodik, gondoskodjon a megfelelő felületre helyezésről.
- ▶ A különleges íz érdekében a faszén grillező parázsához egy darab bükkfa is adható. Gázgrillező vagy sütő esetén kis bükkfagorgácsokat csomagolhat alumíniumfóliába és helyezhet a pizzakő mellé.

Tisztítás

- ▶ A tisztítás előtt hagyja teljesen lehűlni a követ.
- ▶ Kendővel vagy kefével és meleg vízzel tisztítsa meg a követ.
- ▶ Konyhai kaparóeszközzel távolítsa el a ráégett ételmaradékokat.
- ▶ A követ tilos mosogatógépből, vagy mosogatószerrel tisztítani.
- ▶ A használat intenzitásától függően a kő elszíneződhet, de ez nem befolyásolja a sütési eredményt és a higiénit.

EGY TÖKÉLETES PIZZA RECEPTJE

Hozzávalók 2 pizzához:

500 g liszt
250 ml víz
1 kocka élesztő
1 teáskanál só
2 evőkanál olívaolaj
csipet cukor
pizzaszósz
mozzarella sajt
tetszés szerinti feltét

Elkészítés

- ▶ Az élesztőt egy csipet cukorral langyos vízben feloldjuk.
- ▶ Tegyük a lisztet egy tábla. Öntsük a folyadékokat és az olajat a lisztre, és gyúrjuk a tésztát körülbelül 5–10 percig, amíg sima lesz.
- ▶ Fedjük le a tésztátálát egy kendővel, és hagyjuk meleg helyen (kb. 35 °C) kb. 40 percig kelni.
- ▶ Osszuk a tésztát kb. 250–300 g-os tésztadarabokra, és lisztetett munkafelületen nyújtuk ki ezeket.
- ▶ Ekkor helyezzünk egy darab tésztát a lisztetett pizzalapátra, és kenjük meg kb. 2 evőkanálnyi elkészített pizzaszóssal, a szélén hagyunk kb. 1 cm helyet, hogy ropogósra tudjon kelni.
- ▶ Ezt követően szórjuk mozzarella sajtot a pizzára.
- ▶ A tészta ízlése szerint ízesíthetjük.
- ▶ A kőn süssük ropogósra a pizzát és élvezzük a finom ízeket!

DARIOSET (14420 + 14430)

Prima utilizare

Scoateți toate componentele din ambalaj și curățați-le înainte de prima utilizare. Clătiți cu apă caldă piatra pentru pizza înainte de prima utilizare și lăsați-o să se usuce complet. (Nu udați niciodată complet piatra) Pentru aceasta vă rugăm să respectați indicațiile de la punctul Curățarea.

Indicații de siguranță

- ▶ Piatra pentru pizza și suportul din oțel inoxidabil se încălzesc foarte tare. Atenție la utilizarea și curățarea acestora!
- ▶ Nu atingeți și nu curățați piatra și suportul înainte ca cele două să se răcească complet.
- ▶ Evitați variațiile bruște de temperatură, acestea pot duce la crăparea sau spargerea pietrei. Prin urmare, nu introduceți niciodată piatra în apă rece pentru răcirea acesteia.
- ▶ Nu așezați alimente congelate direct pe piatra fierbinte.
- ▶ Încălziți piatra pentru pizza în același timp cu cuptorul sau grătarul și nu o așezați rece în cuptorul sau grătarul fierbinte.

Pregătirea

Preîncălziți cuptorul:



Așezați piatra pe un grătar aflat pe șina inferioară a cuptorului, care este încă rece la început și preîncălziți timp de aproximativ 30 de minute la cea mai înaltă treaptă (programul pentru pizza sau aer cald). Nu așezați piatra pe o hârtie de copt sau direct pe partea de jos a cuptorului, în caz contrar, aerul nu poate circula. Cu cât piatra este mai bine preîncălzită, cu atât timpul de coacere este mai scurt.



Preîncălziți grătarul:

Așezați piatra pe grătar cât este încă rece, la căldură indirectă, apoi preîncălziți-o la o temperatură de 300–350 °C timp de aproximativ 20 de minute. Cu cât piatra este mai bine preîncălzită, cu atât timpul de coacere este mai scurt. Se recomandă un capac pentru grătar, astfel încât aerul fierbinte să poată circula în interiorul grătarului.

Utilizare

- ▶ Așezați produsele de panificație pe piatra pentru pizza fierbinte. Nu atingeți piatra, aceasta este foarte fierbinte! Pentru produsele de panificație pe care le-ați acoperit singur cu ingrediente, cum ar fi pizza sau tartele flambate, utilizați paleta pentru pizza presărată cu făină.
- ▶ Timpul de coacere variază în funcție de gradul de încălzire a pietrei și de grosimea produselor de panificație. (Pizza este gata în câteva minute) La prima utilizare, monitorizați periodic gradul de gătire a produselor de panificație; timpul perfect de coacere necesită puțină practică.
- ▶ Împingeți cu atenție paleta pentru pizza sub produsele de panificație și trageți-o de pe piatră. (dacă produsele de panificație nu se desprind de piatra pentru pizza, ajutați-vă, de exemplu, cu o spatulă pentru tigare). Împingeți produsele de panificație de pe paleta pentru pizza pe un tocător sau pe o farfurie.

- ▶ Când preparați mai multe feluri de mâncare la rând, preîncălziți întotdeauna piatra la temperatura maximă.

Indicații

- ▶ Produsele de panificație pot fi scoase direct de pe piatră din cuptor sau din grătar, sau puteți scoate mai întâi piatra din grătar sau din cuptor folosind suportul. Atenție! Și suportul se încălzește foarte tare, asigurați-vă că suprafața pe care îl așezați este potrivită.
- ▶ Pentru un gust special, puteți adăuga o bucată de lemn de fag printre cărbuni, în cazul unui grătar cu cărbuni. În cazul unui grătar pe gaz sau în cuptor, puteți înfășura așchii mici de lemn de fag într-o folie de aluminiu și le puteți așeza lângă piatra pentru pizza.

Curățare

- ▶ Înainte de curățare, lăsați piatra să se răcească complet.
- ▶ Curățați piatra cu o lavetă sau cu o perie și apă caldă.
- ▶ Îndepărtați resturile de alimente persistente cu o racletă pentru plită.
- ▶ Nu curățați niciodată piatra la mașina de spălat vase sau cu detergent de vase.
- ▶ Piatra se poate decolora în funcție de intensitatea utilizării; acest lucru nu afectează rezultatul coacerii și gradul de igienă.

REȚETĂ PENTRU O PIZZA PERFECTĂ

Ingrediente pentru 2 pizza:

- 500 g făină
- 250 ml apă
- 1 cub de drojdie
- 1 linguriță de sare
- 2 linguri de ulei de măsline
- puțin zahăr
- sos de pizza
- brânză mozzarella
- topping la alegere

Mod de preparare

- ▶ Dizolvați drojdia cu puțin zahăr în apă caldută.
- ▶ Puneți făina într-un castron. Turnați lichidul și uleiul peste făină și frământați aluatul timp de aproximativ 5–10 minute, până când devine elastic.
- ▶ Acoperiți cu o cârpă castronul cu aluatul și lăsați la crescut într-un loc cald (aproximativ 35 °C) timp de aproximativ 40 de minute.
- ▶ Porționați aluatul în bucăți de aproximativ 250–300 g și întindeți-l cu sucitorul pe o suprafață de lucru presărată cu făină.
- ▶ Acum așezați o bucată de aluat pe paleta pentru pizza presărată cu făină și ungeți cu aproximativ 2 linguri din sosul de pizza pregătit, lăsând un spațiu de aproximativ 1 cm pe margine, astfel încât aluatul să poată crește până când devine crocant.
- ▶ La final, presărați brânza mozzarella peste pizza.
- ▶ Peste aluat puteți adăuga ingredientele la alegere.
- ▶ Coaceți pizza pe piatră până când aceasta devine crocantă. Poftă bună!

DARIOSO SET (14420 + 14430)

Първоначална употреба

Извадете всички компоненти от опаковката и ги почистете преди първото използване.

Преди да го използвате за първи път, изпалкнете камъка за пица с топла вода и го оставете да изсъхне напълно. (Никога не оставяйте камъка да се мокри напълно)

В тази връзка, моля, имайте предвид също и указанията в точка Почистяване.

Указания за безопасност

- ▶ Камъкът за пица и стойката от благородна стомана се нагорещават много. Употребявайте и почистявайте предпазливо!
- ▶ Не докосвайте и не почистявайте камъка и стойката, преди да са напълно изстинали.
- ▶ Избягвайте внезапни температурни колебания, тъй като те могат да доведат до напукване или счупване на камъка. Поради това никога не поставяйте камъка в студена вода.
- ▶ Не поставяйте дълбоко замразени хранителни продукти директно върху горещия камък.
- ▶ Загрявайте камъка за пица едновременно с фурната или скарата и никога не го поставяйте студен в гореща фурна или върху гореща скара.

Подготовка

Загряване на готварската фурна:



Поставете камъка върху решетка на долното ниво във все още студената фурна и загрейте за около 30 минути на най-високата степен (степен за пица или горещ въздух). Не поставяйте камъка в тава за печене или директно върху дъното на фурната, тъй като в противен случай въздухът няма да може да циркулира. Колкото по-силно е нагрят камъкът, толкова по-кратко е времето за печене.



Загряване на скарата:

Поставете камъка върху все още студената скара при нидеректна топлина и загрейте за около 20 минути при температура от 300 – 350°C. Колкото по-силно е нагрят камъкът, толкова по-кратко е времето за печене. При скара се препоръчва използването на капак, за да може горещият въздух да циркулира.

Начин на употреба

- ▶ Сложете тестото върху горещия камък за пица. При това не докосвайте камъка, тъй като е много горещ! За печива с добавки, като пица или фламкухен, използвайте лопатата за пица, наръсена с брашно.
- ▶ Времето за печене е различно в зависимост от нагряването на камъка и дебелината на печивото. (Пицата е готова само след няколко минути) При първото печене наблюдавайте често степената на изпичане на печивото, тъй като се изисква известна практика за постигане на перфектното време за печене.
- ▶ Пъхнете внимателно лопатата за пица под печивото и изглетете от камъка. (Ако печивото не може да се отлепи от камъка за пица, помогнете си например с шпатула). Избутай-

те печивото от лопатата за пица върху дъска или чиния.

- ▶ При приготвяне на няколко печива едно след друго винаги нагрявайте отново камъка до максималната температура.

Забележки

- ▶ Печивото може да се извади от фурната или от скарата директно от камъка или първо извадете камъка от фурната или скарата посредством стойката. Внимание! Стойката също е много гореща; избирайте подходяща повърхност за поставяне.
- ▶ За специален вкус може да се добави парче бук към възглицата при печене на скара. При газово барбекю или във фурна могат да се поставят стърготини от бук, увити в алуминиево фолио, близо до камъка.

Почистяване

- ▶ Преди почистяване оставете камъка да изстине напълно.
- ▶ Почистете камъка с кърпа или четка и топла вода.
- ▶ Отстранете засъхналите остатъци от хранителни продукти с помощта на шпатула за готварски котлони.
- ▶ Никога не поставяйте камъка в миялна машина и не го почистявайте с препарати.
- ▶ В зависимост от интензивността на използване камъкът може да се оцвети, но това не оказва влияние върху хигиената и резултата от печенето.

РЕЦЕПТА ЗА ПЕРФЕКТНА ПИЦА

Продукти за 2 пици:

- 500 g брашно
- 250 ml вода
- 1 кубче мая
- 1 чаена лъжичка сол
- 2 супени лъжици зехтин
- щипка захар
- сос за пица
- моцарела
- добавки по избор

Приготвяне

- ▶ Разтворете маята в хладка вода с щипка захар.
- ▶ Изсипете брашното в купа. Изсипете течността и зехтина върху брашното и месете около 5 – 10 минути, докато получите еластично тесто.
- ▶ Покрийте купата, в която е тестото, с кърпа и оставете на топло място (около 35°C) за около 40 минути.
- ▶ Разделете тестото на две половини от по около 250 – 300 g и разточете върху работна повърхност, поръсена с брашно.
- ▶ Поставете едната половина от тестото върху наръсената с брашно лопата за пица и намажете с около две супени лъжици от приготвения сос за пица, като по края оставите място от около 1 cm, за да стане край хрупкав.
- ▶ След това разпределете моцарелата върху пицата.
- ▶ Можете да допълните с продукти по избор.
- ▶ Изпечете пицата върху камъка до хрупкавост. Добър Ви е сладко!





GEFU gewährleistet die dauerhafte Haltbarkeit dieses Produktes mit dem Siegel GEFU-5, das für 5 Jahre Garantieleistung steht.

GEFU guarantees the lasting durability of this product with the GEFU-5 seal, which represents a 5-year warranty.

GEFU garantit la solidité durable de ces produits avec le sigle GEFU-5, synonyme d'une garantie de 5 ans.

Con l'apposizione del sigillo GEFU-5, che indica 5 anni di garanzia, la GEFU garantisce la lunga durata funzionale di questo prodotto.

GEFU garantiza la durabilidad permanente de este producto mediante el sello GEFU-5, que representa 5 años de garantía.

GEFU garandeert een lange du-urzaamheid van dit product met het GEFU-5 zegel, dat een waarborg betekent van 5 jaar.

Изделия, помеченные клей-мом GEFU-5, имеют 5-летнюю гарантию.

A GEFU assegura a elevada durabilidade deste produto com o selo GEFU-5, que representa uma garantia de 5 anos.

GEFU gwarantuje trwałość produktu dzięki pieczęci GEFU-5 co stanowi 5 lat gwarancji.

Společnost GEFU dokládá dlouhou životnost tohoto produktu certifikátem GEFU-5, který znamená poskytnutí záruky na 5 let.

Značka GEFU zaručuje dlhodobú životnosť tohto výrobku pečatou GEFU-5, ktorá predstavuje 5-ročnú záruku.

GEFU zagotavlja trajno obstojnost izdelka z znakom kakovosti GEFU-5, ki pomeni 5 let garancije.

GEFU jamči dugo trajanje proizvoda s oznakom kakvoće GEFU-5, koja predstavlja 5 godina jamstva.

Az öt éves jótállást jelentő GEFU-5 bélyeggel ellátott termék hosszú élettartamát a GEFU szavatolja.

GEFU garantează lunga durabilitate a acestui produs cu sigiliul GEFU-5, care reprezintă o garanție de 5 ani.

GEFU гарантира дълготрайността на този продукт с печата GEFU-5, който дава гаранция за 5 години.

www.gefu.com/garantie



GEFU Innovation + Logistic GmbH
Braukweg 28 · 59889 Eslohe · Germany

Tel. + 49 2973 9713 - 0
Fax + 49 2973 9713 - 55
www.gefu.com