

## Használati útmutató

**Első használat előtt:** A pizzakő sütőfelületét törölje át nedves konyharuhával, és hagyja megszáradni. **Használat sütőben:** Tegye a pizzakövet annak sima felületével felfelé a sütő alsó vagy középső rácsára. A sütőt kapcsolja alsó és felső melegítéses üzemmódba, a legmagasabb fokozatra, csukja be, és hagyja a követ kb. 30 percig felforrósodni. Fémlapát segítségével helyezze a belisztezett aljú pizzát a felforrósodott körre úgy hogy a tésztaszélei ne nyúljanak túl a kövön, és süsse a szükséges időn keresztül. A tökéletesen végeredmény érdekében, a sütés folyamán ajánlott a pizza időnkénti forgatása a kövön. A sütés befejeztével kapcsolja ki a sütőt, és a követ vegye ki. **Használat kerti grillen:** Helyezze a pizzakövet a grillre, annak felmelegítése előtt. A grillt kapcsolja a legmagasabb fokozatra, fedje le, és hagyja a követ kb. 30 percig felforrósodni. A további lépések megegyeznek a sütőben történő használattal. **Tisztítás:** A pizzakövet lehűlést követően, vízszög alatt, kefével vagy kaparóval tisztítsa. Ne használjon vegyszereket, ne tisztítsa mosogatógépben. **Figyelem:** A pizzakövet kizárólag száraz tésztából készült ételek készítéséhez használja. A pizzakövet ne tegye előre felmelegített sütőbe vagy grillre. A kő a használatot követően nagyon forró, mozgatása során mindig használjon védőeszközöket, konyhai kesztyűt, edényfogót, vagy hagyja a követ teljesen kihűlni. **Figyelem!** A mindennapi használat során a kő felszíne elszíneződik, mely változás maradandó. Az elszíneződés a porózus kő működésének természetes velejárója, nincs hatással annak működésére, és nem képezheti reklamáció tárgyát.