

# Pizzastein RTC 45x23 cm

## Pierre à pizza

## Pietra refrattaria

Gebrauchsanleitung  
Mode d'emploi  
Istruzioni per l'uso

Made in P.R.C

Vertrieb/Distribution/Distribuzione:  
Migros-Genossenschafts-Bund, CH-8031 Zürich  
Migros France SAS, F-74160 Archamps

 M-INFOLINE **MIGROS**  
CH-0800 84 0848  
[www.migros.ch](http://www.migros.ch) 75367410000





1. Grillrost/Flammenschutzplatte entfernen und Pizzastein in Grill legen
2. Den Grill auf höchste Stufe stellen und den Pizzastein 20–30 Minuten vorheizen
3. Backwaren mit Backpapier auf den heißen Stein legen und mit indirekter Hitze zubereiten

#### HINWEISE

- Den Pizzastein nicht nass machen (auch nicht zur Reinigung)
- Die Pizza nicht auf dem Stein schneiden
- Verfärbungen nach Gebrauch sind normal und haben keinerlei Einfluss auf die Funktion/Qualität. Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten.

#### TIPP

Den Teig mit der Backfolie auf den Pizzastein legen. Nach 2-3 Minuten kann die Folie dann problemlos weggezogen werden.

1. Supprimer la grille/couvre flammes et mettre la pierre à pizza sur le barbecue.
2. Allumez le barbecue au maximum pour préchauffer la pierre à pizza 20-30 minutes
3. Mettre les aliments à cuire avec du papier de cuisson sur la pierre chaude et préparer en suivant la recette

#### REMARQUES

- Ne pas mouiller la pierre à pizza (même pour le nettoyage)
- Ne pas couper la pizza sur la pierre
- Les colorations après utilisation sont normales et n'altèrent aucunement l'efficacité et la qualité de la pierre.  
Des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants à l'écart.

#### ASTUCE

Mettre la pâte avec du papier sulfurisé sur la pierre à pizza. Le papier peut être retiré sans problème au bout de 2-3 minutes.

1. Rimuovere la griglia/ritardanti di fiamma e posizionare la pietra refrattaria per pizza sulla barbecue.
2. Portare il barbecue alla temperatura massima e preriscaldare la pietra refrattaria per 20-30 minuti
3. Mettere il prodotto da forno con carta da forno sulla pietra rovente e preparare in base alla ricetta

#### INDICAZIONI

- Non bagnare la pietra refrattaria (neanche per pulirla)
- Non tagliare la pizza sulla pietra
- Dopo l'utilizzo è normale che si verifichino scolorimenti, che non influiscono in alcun modo sul funzionamento e/o sulla qualità. Le parti accessibili potrebbero essere molto calde, si prega di tenere a distanza i bambini.

#### SUGGERIMENTO

Mettere la pasta sulla pietra refrattaria con la carta da forno. Dopo 2 – 3 minuti, la carta può essere tolta senza problemi.