

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/kamien-do-pizzy-granitowy-prostokatny-37-x-35-cm-p-2160.html>



## Kamień do pizzy granitowy prostokątny 37 x 35 cm

Cena	<b>81,00 zł</b>
Numer katalogowy	<b>P1-312026</b>
Kod producenta	<b>P1-312026</b>
Kod EAN	<b>5904816005974</b>

### Opis produktu

Ten doskonałej jakości, prostokątny kamień, wykonany z czarnego granitu, sprawdzi się zarówno do wypieku pysznej pizzy, jak i chrupiącego pieczywa czy ciastek. Z powodzeniem możesz go także użyć do grillowania. Umieszczony w domowym piekarniku, pozwoli Ci uzyskać efekt zbliżony do tego, jaki zapewnia tradycyjny piec do pizzy.

- **Do pizzy i pieczywa** - kamień sprawdzi się zarówno do wypieku doskonałej pizzy dla całej rodziny, jak i chleba, bułek czy ciastek. Prostokątny kształt jest idealny, by w pełni wykorzystać możliwości piekarnika i przygotować wypieki dla całej rodziny.
- **Doskonali do użycia w piekarniku i do dań z grilla** - kamień ułatwi i przyspieszy proces pieczenia, równomiernie rozprowadzi ciepło i pochłonie wilgoć, dzięki czemu pizza będzie smakować jak przygotowana w najlepszej pizzerii, a inne wypieki również zachwycą wyglądem i smakiem. Świetnie sprawdzi się także do grillowania mięs i warzyw oraz temperowania czekolady.
- **Wysoka jakość i ponadczasowe piękno formy** - naturalny, starannie obrobiony granit, odporny na wysokie temperatury. Stosując się do instrukcji użytkowania, będziesz się cieszyć tym kamieniem przez długie lata. Pięknie zaprezentuje się nie tylko w kuchni i na grillu, ale także na stole - użyty do serwowania dań.
- **Wygodne i bezpieczne użytkowanie kamienia oraz jego łatwe czyszczenie po zakończonym pieczeniu czy grillowaniu.** Docenisz zarówno idealnie gładką górną powierzchnię płyty, jak i antypoślizgową powierzchnię dolną.
- **Pomysł na prezent** - ten elegancki kamień będzie świetnym prezentem na różne okazje - zwłaszcza dla miłośników pizzy i domowych wypieków, grilla oraz wysokiej klasy akcesoriów kulinarnych.

Dzięki użyciu tego w stu procentach naturalnego i wytrzymałego granitu pieczenie będzie krótsze i łatwiejsze, gdyż świetnie kumuluje on ciepło i wchłania wilgoć równomiernie na całej powierzchni. Te cenne właściwości kamienia pozwolą Ci przygotowywać m.in. pyszne pizze - ciasto będzie smakować jak w najlepszych włoskich pizzeriach! Inne wypieki również zachwycą profesjonalnym efektem. Kamień doskonale sprawdzi się także podczas grillowania ulubionych mięs czy warzyw.

Idealnie gładka górna powierzchnia, oszlifowane (fazowane) krawędzie, matowa, antypoślizgowa dolna powierzchnia granitowej płyty - wszystko to gwarantuje wygodne i bezpieczne użytkowanie kamienia oraz jego łatwe czyszczenie po zakończonym pieczeniu czy grillowaniu. Jeśli będziesz go odpowiednio używać, posłuży Ci przez wiele lat, wciąż budząc zachwyt.

Kamień może być również użyty do serwowania domowych wyrobów - wędliny, sery, warzywa, owoce, sushi czy przystawki będą się na nim prezentować bardzo efektownie.

Ten elegancki czarny kamień będzie świetnym prezentem na każdą okazję. Stanie się pięknym, a zarazem solidnym i trwałym elementem wyposażenia każdej kuchni, zarówno tradycyjnej, jak i nowoczesnej.

#### Instrukcja użytkowania kamienia do pizzy:

Przed pierwszym użyciem kamień umyj pod bieżącą wodą (zimną bądź letnią) lub przetrzyj mokrą szmatką.

Czysty kamień (stroną polerowaną do góry) umieść na ruszcie w formie siatki/kratki, na środkowym poziomie zimnego

---

piekarnika. Wymiary kamienia dostosowane są do wymiarów rusztu tak, by optymalnie wykorzystać jego powierzchnię użytkową. Ustaw temperaturę na ok. 250-270C i nagrzewaj piekarnik przez 30-60 minut. Za pomocą łopatki umieść pizzę na kamieniu i piecz przez kilka minut - w zależności od grubości ciasta, zgodnie z zaleceniami wynikającymi z przepisu. Gotową pizzę wyjmij z piekarnika, używając łopatki. Po zakończeniu pieczenia kamień pozostaw w piekarniku, aż do całkowitego ostygnięcia.

- **Unikaj gwałtownych wahań temperatury** - granit nie lubi ekstremalnych wahań temperatury, dlatego zawsze wkładaj kamień do zimnego piekarnika, a po użyciu wyjmuj dopiero kiedy ostygnie. Pozwoli to uniknąć szoku termicznego i zabezpieczy kamień przed ewentualnym pęknięciem. Unikaj również umieszczania na nim produktów zimnych (prosto z lodówki).
- **Nigdy nie podgrzewaj mokrego kamienia** - jeśli mokry kamień zostanie podgrzany, woda nie zostanie odpowiednio odparowana i pod wpływem tworzącego się wewnętrznego ciśnienia mogą pojawić się pęknięcia.
- **Uwaga! Kamień rozgrzewa się do wysokich temperatur** - bezpośredni kontakt z nim może grozić poparzeniem. W razie potrzeby używaj odpowiednich rękawic ochronnych.
- **Nie smaruj kamienia do pizzy olejem** - polerowana powierzchnia granitu posiada mikropory i w pewnym stopniu może wchłonać olej, co wpłynie na smak wypieków. Dodatkowo może również pojawić się niepożądane dymienie z piekarnika.

Kamień myj ręcznie, używając ewentualnie delikatnych (naturalnych) środków do mycia naczyń. Przyklejone resztki ciasta delikatnie zdrap.

Powstawanie plam na powierzchni kamienia do pizzy jest naturalnym procesem, związanym z używaniem produktu. Wszelkie plamy, które nie znikną po myciu, w żaden sposób nie wpłyną na funkcjonalność kamienia - będą jedynie oznaką, jak często jest wykorzystywany.