

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/kamien-do-pizy-okragly-wykonany-z-kordierytu-srednica-33-cm-p-3207.html>



Kamień do pizzy okrągły, wykonany z kordierytu, średnica 33 cm

Numer katalogowy	BR-312010
Kod producenta	BR-312010
Kod EAN	5904816000351

Opis produktu

Prawdziwą włoską pizzę wypieka się w kamiennym piecu opalonym drewnem. W warunkach domowych może to być trudne. Jeśli jednak posiadasz kamień do pizzy, w kilka minut we własnym piekarniku przygotować możesz pyszną pizzę, która niczym nie będzie odbiegać od tej z najlepszej restauracji.

Kamień do pizzy to produkt dzięki, któremu pizza czy pieczywo będą równomiernie upieczone i chrupiące. Pozwala on skrócić czas wypieku i znacząco wpływa na smak ciasta. Materiał, z którego jest zrobiony kamień to bardzo wytrzymała ceramika wysokiej jakości, bardzo odporna na wysokie temperatury i uszkodzenia mechaniczne. Możesz być pewien, że przy stosowaniu go zgodnie z instrukcją będzie służył wiele lat.

Kamień do pizzy to produkt, który ucieszy wielbicieli gotowania i pieczenia, zwłaszcza zwolenników kuchni włoskiej. Świetnie sprawdzi się jako oryginalny prezent na urodziny, święta, dzień mamy czy taty.

- **Do pizzy i pieczywa** - produkt sprawdzi się do wypieku doskonałej pizzy, jak i chleba czy bułek. Wykonany z kordierytu.
- **Wygodniejsze i szybsze pieczenie** - użycie kamienia pozwala skrócić czas oraz ułatwia proces pieczenia.
- **Chrupiące ciasto** - kamień równomiernie rozprowadza ciepło i pochłania wilgoć z ciasta, dzięki czemu upieczona na nim pizza smakuje jak z najlepszej pizzerii.
- **Bardzo wytrzymały** - ceramika z której wykonywane są kamienie do pizzy, jest bardzo odporna na wysokie temperatury, stosując się do instrukcji użytkowania, posłuży Ci on na lata.
- **Idealny na prezent** - kolorowe, ładne pudełko, w które zapakowany jest kamień do pizzy, sprawia, że to świetny wybór na prezent, na różne okazje

Sposób użycia:

- Kamień włożyć do zimnego piekarnika, a następnie stopniowo rozgrzewać (ok. 1/2 - 1 h przed planowanym wypiekiem). Kamień można nagrzewać do maksymalnej temperatury 290C.
- Przygotowaną pizzę przenieść na rozgrzany kamień - w tym celu sugerujemy zsunięcie jej z posypanej mąką drewnianej łypatki. Zalecana temperatura pieczenia pizzy to 190-240C przez ok. 7-12 min w zależności od upodobań.

Uwaga! Kamień rozgrzewa się do wysokich temperatur, bezpośredni kontakt z nim może grozić poparzeniem. Kontakt rozgrzanego kamienia z zamrożoną żywnością może spowodować jego pęknięcie.

- Po wypieku należy wyciągnąć pizzę za pomocą drewnianej łypatki lub zsunąć na talerz.
- Kamień należy pozostawić w piekarniku do całkowitego, samoczynnego wystygnięcia.
- Po wystygnięciu delikatnie zeszkrobać ewentualne pozostałości lub umyć kamień pod bieżącą wodą.

Mycie i czyszczenie:

W przypadku prawidłowego użytkowania kamienia do pizzy, utrzymanie go w czystości nie powinno być problemem. Odpowiednio wysoka temperatura sprawia, że ciasto nie przywiera do kamienia, co zaoszczędza czas potrzebny na jego ewentualne czyszczenie.

Uwagi:

- Przed pierwszym użyciem kamień należy umyć pod bieżącą wodą lub przetrzeć szmatką.
- Kamień należy zawsze wkładać do zimnego piekarnika, a następnie stopniowo rozgrzewać (inaczej wywołamy szok termiczny i uszkodzimy kamień).
- Unikać szoków termicznych. Na rozgrzany kamień nie wolno kłaść mrożonek. Gorącego kamienia nie wolno chłodzić zimną wodą, należy pozostawić go do samoczynnego wystygnięcia.
- Kamienia nie można myć w zmywarce.
- Używanie detergentów do czyszczenia nie jest zalecane.
- Odbarwienia powstałe na kamieniu w trakcie użytkowania są procesem naturalnym.

Wymiar: średnica 33 cm