

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/kamien-do-pizzy-prostokatny-wykonany-z-kordierytu-38-x-30-5-cm-p-3204.html>



## Kamień do pizzy prostokątny, wykonany z kordierytu, - 38 x 30,5 cm

Numer katalogowy	<b>BR-312015</b>
Kod producenta	<b>BR-312015</b>
Kod EAN	<b>5904816000382</b>

### Opis produktu

- **Do pieczenia pizzy i chleba** - produkt sprawdzi się do wypieku doskonałej pizzy, jak i chleba czy bułek. Wykonany z kordierytu.
- **Krótsze i łatwiejsze 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.
- **Zakup na wiele lat** - ceramika z której wykonywane są kamienie do pizzy, jest bardzo odporna na wysokie temperatury, stosując się do instrukcji użytkowania, posłuży Ci on na lata.
- **Pomysł na prezent** - kolorowe, ładne pudełko, w które zapakowany jest kamień do pizzy, sprawia, że to świetny wybór na prezent, na różne okazje.
- **Duża pizza dla całej rodziny** - prostokątny kamień pozwala na wypiek większej pizzy, która zaspokoi duży głód i pozwoli na dokładkę.

Prawdziwą włoską pizzę wypieka się w kamiennym piecu opalanym 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.

Produkt ten sprawi, że pizza czy chleb 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 ucieszy wielbicieli gotowania i pieczenia, zwłaszcza zwolenników kuchni włoskiej. Świetnie sprawdzi się jako oryginalny prezent na urodziny, święta, dzień mamy czy taty.

Prostokątna wersja kamienia pozwoli na upieczenie większej pizzy, która zaspokoi potrzeby największych łasuchów oraz dużej rodziny.

### Sposób użycia:

- Kamień włożyć do zimnego piekarnika, a następnie stopniowo rozgrzewać (ok. 1/2 - 1 h przed planowanym wypiekem). Kamień można nagrzewać do maksymalnej temperatury 290C.
- Przygotowaną pizzę przenieść na rozgrzany kamień - w tym celu sugerujemy zsunięcie jej z posypanej mąką drewnianej łopatki. 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 łopatki lub zsunąć na talerz.
- Kamień należy pozostawić w piekarniku do całkowitego, samoczynnego wystygnięcia.
- Po wystygnięciu delikatnie zeskrabać 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:** 38 x 30,5 cm