

Link do produktu: <https://sklep.todo.info.pl/kamien-do-pizy-z-uchwytem-i-nozykiem-z-kordierytu-okragly-33-cm-p-3205.html>



Kamień do pizy z uchwytem i nożykiem, z kordierytu, okrągły 33 cm

Numer katalogowy	BR-312009
Kod producenta	BR-312009
Kod EAN	5908277713836

Opis produktu

Wysokiej jakości, okrągły kamień do pizy - ceramiczny, z uchwytem i nożykiem - pozwoli Ci na przygotowanie idealnie wypieczonej pizy niczym w słonecznej Italii! Wykonany z kordierytu.

- **Do pizy i pieczywa** - ceramiczny kamień sprawdzi się nie tylko do wypieku doskonałej, idealnie spieczonej pizy, ale także chrupiącego chleba, bułeczek, a nawet ciastek !
- **Wygodniejsze i szybsze pieczenie** - użycie kamienia ułatwia, a także pozwala skrócić czas pieczenia ze względu na rozgrzewanie się do niezwykle wysokich temperatur!
- **Chrupiące ciasto** - główną zaletą kamienia jest równomierne rozprowadzanie ciepła i pochłanianie wilgoci z ciasta, dzięki czemu po upieczeniu pizza smakuje jak z najlepszej włoskiej pizzerii!
- **Bardzo wytrzymały** - ceramika, z której wykonywane są kamienie do pizy, jest bardzo odporna na wysokie temperatury! Stosując się do instrukcji użytkowania, na pewno posłuży Ci on więc przez lata.
- **Zestaw idealny na prezent** - kolorowe, ładne pudełko, w które zapakowany jest kamień do pizy, sprawia, że to świetny wybór na prezent. Przemawia również za tym zawartość - prócz ceramicznego kamienia w pudełku znajdziesz także metalowy uchwyt ułatwiający przenoszenie rozgrzanego kamienia oraz poręczny, ostry nożyk z drewnianą rączką!

Jaki jest sekret prawdziwej włoskiej pizy? Wypiekanie go w kamiennym piecu opalonym drewnem! W warunkach domowych może być to trudne, szczególnie że domowe piekarniki mają ograniczoną moc grzania. My mamy jednak na to sposób! Posiadając kamień do pizy, w kilka minut we własnej kuchni możesz przygotować pyszną pizzę, która niczym nie będzie odbiegać od tej z najlepszej restauracji!

Ceramiczny kamień to produkt dzięki, któremu pizza będzie równomiernie upieczona. Dzieje się tak poprzez rozgrzewanie się kamienia do wysokich temperatur, a następnie równomierne rozprowadzanie ciepła po spodzie pizy. Kamień pochłania również wilgoć z ciasta, co sprawia, że przygotowany na nim domowy chleb i bułki są niezwykle chrupiące. Produkt pozwala więc skrócić czas wypieku i znacząco wpływa na smak ciasta. Materiał, z którego jest zrobiony to bardzo wytrzymała ceramika wysokiej jakości - bardzo odporna na wysokie temperatury oraz uszkodzenia mechaniczne. Możesz być pewien, że przy stosowaniu go zgodnie z instrukcją będzie służył Ci przez wiele lat.

Kamień do pizy 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. Wybierając nasz produkt, oprócz kamienia otrzymujesz również metalowy uchwyt, dzięki któremu bez obaw o poparzenie przeniesiesz gorący kamień i zaserwujesz świeżo upieczoną pizzę znajomym, a także ostry i poręczny nożyk z drewnianą rączką, pozwalający z łatwością podzielić pizzę tak, aby nikt nie został bez swojego kawałka!

Sposób użycia:

- Kamień włóż do zimnego piekarnika, a następnie stopniowo rozgrzewaj go (ok. 1/2 - 1 h przed planowanym wypiekem). Kamień można nagrzewać do maksymalnej temperatury 290C.
- Przygotowaną pizzę przenieś na rozgrzany kamień (w tym celu sugerujemy zsunięcie jej z posypanej mąką drewnianej łożatki z naszej oferty). Zalecana temperatura pieczenia pizy to 190-240C przez ok. 7-12 min w zależności od upodobań.
- Po wypieku należy wyciągnąć pizzę za pomocą drewnianej łożatki lub zsunąć ją bezpośrednio z kamienia na talerz (ułatwi to np. metalowy uchwyt z zestawu). Przy pomocy uchwyty pełniąc funkcję podstawki możesz również zaserwować pizzę bezpośrednio na kamieniu!

-
- Po wystygnięciu należy delikatnie oczyścić i zeskrobać ewentualne pozostałości osadzone na kamieniu. Uwaga! Kamień można umyć pod bieżącą wodą - nie zaleca się jednak stosowania żadnych detergentów.

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 go rozgrzewać (inaczej wywołamy szok termiczny i uszkodzimy kamień).

Kamień rozgrzewa się do wysokich temperatur, bezpośredni kontakt z nim może grozić poparzeniem.

Unikać szoków termicznych. Na rozgrzany kamień **NIE WOLNO** kłaść mrożonek. Gorącego kamienia nie wolno również chłodzić zimną wodą i zawsze 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.

Zestaw zawiera:

- okrągły, ceramiczny kamień o średnicy 33 cm
- nożyk do pizzy z drewnianą rączką
- wygodny metalowy uchwyt, który pełni jednocześnie rolę podstawki.

Wymiar: średnica 33 cm