

# CANDY

## NEJLEPŠÍ DOMÁCÍ PIZZA!



### Pizza kámen

Připravte si tu **nejlepší domácí pizzu** během chvílky s **pizza kamenem**. Dokonale rozděljuje teplo pro **rovnoměrné pečení** a protože je **pizza kámen nelepivý**, nebude nutné používat další olej.

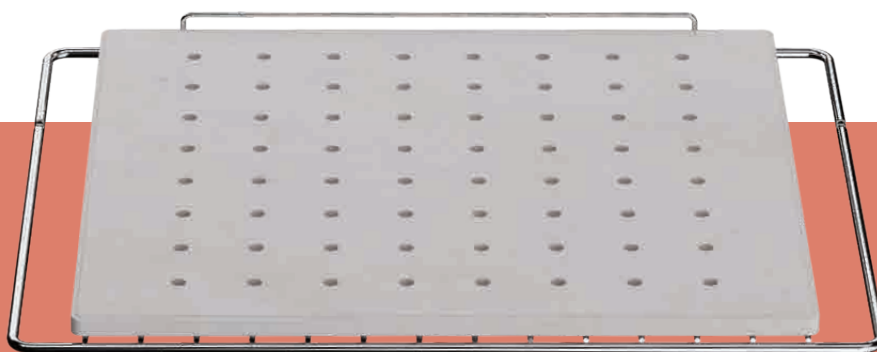
Navíc je **pizza kámen** navržen tak, aby absorboval vlhkost přítomnou v těstě a zaručil **super křupavou kůrku připravované pizzy!**

# Návod k použití



1. Posypte lopatku moukou a položte navrch vykynuté těsto na pizzu. Pokračujte v dochucování a přípravě pizzy.
2. Přesuňte pizzu z lopatky na pizza kámen v troubě.

## Čištění a údržba



1. Po použití nechte pizza kámen vychladnout.
2. Očistěte pizza kámen pomocí měkké vlhké houbičky nebo ručníku. Nechte několik hodin vyschnout na vzduchu.
3. Na odolnější skvrny lze připravit brusnou pastu s hydrogenuhličitanem sodným a trochou vody. Nechte pár hodin působit a poté odstraňte setřením.

POZNÁMKA: Nepoužívejte olej přímo na kámen. Ucpává póry, eliminuje přirozenou nepřilnavost a snižuje průstup tepla.

