

# CANDY

## Najbolja domaća pizza!



### Pizza Party

Napravite najbolju domaću pizzu, u čas posla, s Pizza Party dodatkom. Kameni pladanj omogućuje ravnomjerno cirkuliranje topline za ujednačeno pečenje, a s premazom protiv lijepljenja neće vam biti potrebno ulje.

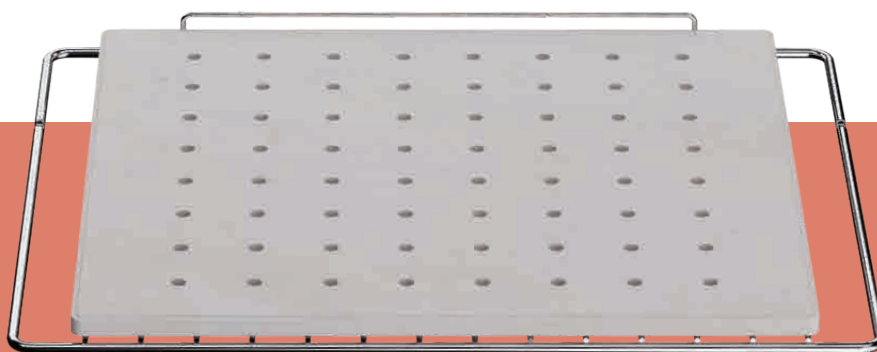
Plus, dizajniran je tako da upija višak vlage prisutan u tijestu, dajući super hrskavu koricu!

# Korištenje



1. Nakon što pripremite tijesto za pizzu, dignuto tijesto razvaljajte te dodajte omiljene sastojke.
2. Pripremljenu pizzu stavite peći na Pizza Party kamenu.

## Čišćenje i održavanje



1. Pustite da se pladanj ohladi nakon korištenja.
2. Očistite kameni pladanj s vlažnim ručnikom ili spužvicom. Za upornije mrlje možete koristiti pastu od sode bikarbone i malo vode.
3. Pustite da pasta djeluje nekoliko sati, pa zatim nježno istrljajte mrlje. Nakon što sve očistite, pustite da se osuši na zraku.

NAPOMENA: Ne koristiti ulje direktno na kamenom pladnju. Ulje može začepiti pore te tako utjecati na premaz protiv lijepljenja kao i na raspored cirkuliranja topline.

