

# CANDY

## Cea mai buna pizza facuta in casa!



## Pizza Party

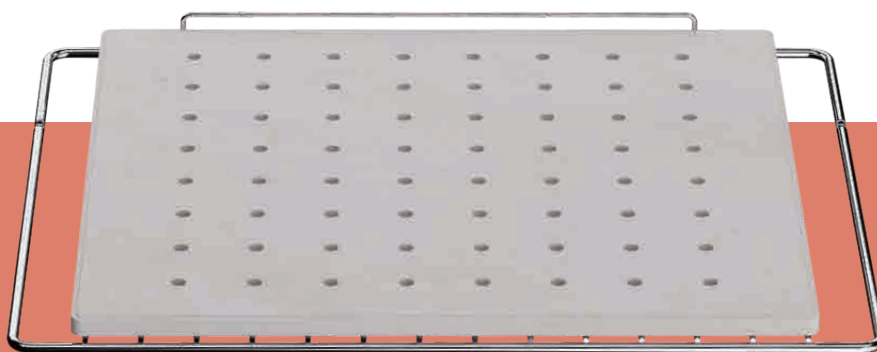
Pregateste cea mai buna pizza in doar cativa pasi cu ajutorul accesoriilor **Pizza Party**. Distribuie uniform caldura pentru gatire uniforma si, pentru ca este anti-lipicioasa, nu va fi necesar sa adaugi ulei suplimentar. In plus, este conceput pentru a **absorbi umezeala** din aluat, oferind o **crusta super crocanta!**

# Cum sa o folosesti



1. Dupa ce stropesti planseta cu faina, intinde deasupra aluatul de pizza (dospit anterior) si apoi incepe sa condimentezi dupa gust.
2. Gliseaza pizza de pe planseta pe piatra pentru pizza din cuptor.

## Curatare si mentenanta



1. Dupa utilizare, lasa piatra sa se raceasca.
2. Curata piatra cu un burete umed sau cu un prosop. Las-o la uscat, la aer, timp de cateva ore.
3. Pentru petele mai persistente, se poate crea o pasta abraziva cu bicarbonat de sodiu si putina apa. Se lasa sa actioneze cateva ore si se indeparteaza prin frecare usoara.

NOTA: Nu folositi ulei direct pe piatra. Infunda porii, eliminand proprietatile naturale antiaderente si reducand transmiterea caldurii.

