

CANDY

NAJLEPŠIA DOMÁCA PIZZA!



Pizza kameň

Pripravte si tú najlepšiu domácu pizzu počas chvíľky s **pizza kameňom**. Dokonale rozdeľuje teplo na **rovnomerné pečenie** a pretože je pizza kameň nelepivý, nebude nutné používať **ďalší olej**.

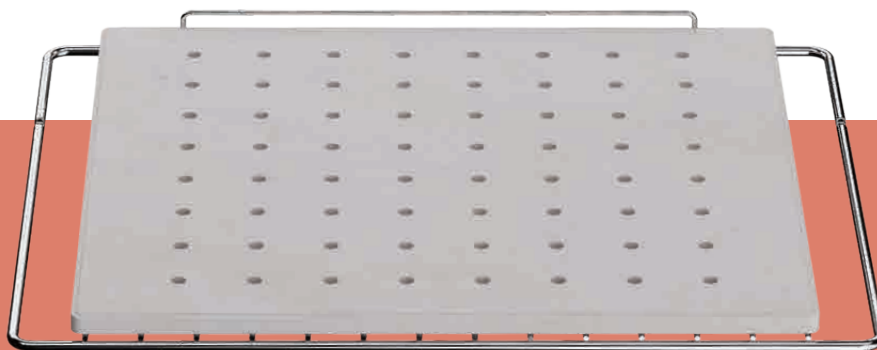
Navyše je pizza kameň navrhnutý tak, aby **absorboval vlhkosť** prítomnú v ceste a zaručil **super chrumkavú** kôrku pripravovanej pizze!

Návod na použitie



1. Posypte lopatku múkou a položte navrch vykysnuté cesto na pizzu. Pokračujte v dochucovaní a príprave pizze.
2. Presuňte pizzu z lopatky na pizza kameň v rúre.

Čistenie a údržba



1. Po použití nechajte pizza kameň vychladnúť.
2. Očistite pizza kameň pomocou mäkkej vlhkej hubky alebo uteráka. Nechajte niekoľko hodín vyschnúť na vzduchu.
3. Na odolnejší skvrny lze pripraviť brusnú pastu s hydrogenuhličitanom sodným a trochou vody. Nechajte pár hodín pôsobiť a potom odstráňte zotretím.

POZNÁMKA: Nepoužívajte olej priamo na kameň. Upcháva póry, eliminuje prirodzenú neprilnavosť a znižuje prestup tepla.

