



Istruzioni per l'uso

Pietra refrattaria

Con l'acquisto dei kit **Pizzarello** entrate in possesso della pietra refrattaria, un prodotto unico e naturale concepito per darvi soddisfazione nelle vostre realizzazioni culinarie. Con l'esperienza imparerete diversi modi di utilizzo della pietra potendo cuocere dalla pizza al pane, ai calzoni e tante altre prelibatezze. La pietra refrattaria è resistente al fuoco fino a 1.100°C ma rimane comunque un prodotto naturale, cambiamenti di colore, piccole fessure, cavità e altre irregolarità superficiali sono normali e sono una conseguenza dell'utilizzo della pietra e per questa ragione non influiscono sulle prestazioni offerte.

Preparazione ed uso

Prima del primo utilizzo pulire la pietra con un panno leggermente umido e lasciare asciugare.

NON IMMERGERE MAI LA PIETRA NELL'ACQUA O SOTTO L'ACQUA CORRENTE!

Non lavare con detergenti in quanto la pietra è di natura porosa e potrebbe assorbire composti chimici che verrebbero rilasciati in fase di cottura. La pietra va inserita nel forno **SPENTO**, deve essere **ASCIUTTA** e posta nella parte inferiore. Portare a massima temperatura il forno (generalmente i forni domestici arrivano ad un massimo di 250°C) e, a temperatura raggiunta, lasciare riscaldare la pietra per almeno 5 minuti.

Fate delle prove per individuare, sul vostro forno, le condizioni migliori per la cottura e i tempi corretti, in genere tra i 5 e gli 8 minuti la cottura della pizza si completa. Una volta terminata la cottura, e spento il forno, lasciate raffreddare la pietra prima di pulirla con un panno asciutto per rimuovere i residui rimasti. Se rimossa prima del suo raffreddamento munirsi di presine anticalore. Le incrostazioni più resistenti potranno essere rimosse con una spugna abrasiva o con la lama di un coltello.

Pala per infornare

La pala fornita nel kit **Pizzarello** è realizzata artigianalmente in pezzo unico in multistrato di faggio evaporato. Secondo i manuali tecnici di panificazione e pasticceria, il prodotto alimentare viene meglio conservato sul legno per il suo maggiore grado di igroscopicità (capacità di assorbimento dell'umidità) ed inalterabilità all'aria e alla luce. Il contatto degli alimenti con il legno non altera la loro composizione, purchè si effettui una pulizia periodica ed adeguata. I manufatti in legno, presenti nel kit **Pizzarello**, vengono realizzati senza uso di colle o qualsiasi altro prodotto nocivo ed il legname utilizzato non è trattato chimicamente.

Preparazione ed uso

La pala fornita è pronta all'uso, pulirla con un panno, cospargere un po di farina sopra per facilitare lo scivolamento della pizza ed infornare. Per la pulizia procedere con un panno asciutto per rimuovere lo sporco, con un raschietto o la lama di un coltello per le incrostazioni più resistenti.

NON IMMERGERE MAI LA PALA NELL'ACQUA O SOTTO L'ACQUA CORRENTE!

Se bagnata o immersa nell'acqua le fibre del legno assorbono l'umidità e di conseguenza la pala tenderà ad incurvarsi rendendola così inutilizzabile per l'uso previsto.

Conservare la pala in luogo asciutto e non esposto ai raggi del sole.

Piatto

Il piatto tagliapizza fornito nel kit è realizzato artigianalmente in faggio evaporato e viene rifinito con una finitura per alimenti trasparente atossica che ne preserva il suo aspetto originale e la rende lavabile con l'ausilio di un panno bagnato e sapone per piatti. Dopo aver lavato il piatto asciugarlo subito con un panno asciutto.

NON E' LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE!

Tagliapizza

Il tagliapizza fornito è dotato di lama in acciaio inox e può essere lavato anche in lavastoviglie.