

PIZZA-SET 5IN1

PR0033289



Sicherheitshinweise

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung des Pizza-Sets sorgfältig durch und bewahren Sie sie für zukünftige Nachschlagezwecke gut auf. Verwenden Sie das Pizza-Set ausschließlich in Kombination mit geeigneten Öfen oder Grills, die für hohe Temperaturen ausgelegt sind, wie Backöfen, Steinöfen, Holzkohle- und Gasgrills. Der Pizzastein aus Cordierit ist hitzebeständig bis 1000 °C und speziell für die Zubereitung von Speisen entwickelt worden. Er sollte nicht als Spielzeug verwendet werden. Halten Sie Kinder und Tiere stets fern und verwenden Sie den Pizzastein ausschließlich unter Aufsicht. Vor jeder Verwendung überprüfen Sie bitte den Pizzastein auf mögliche Schäden - verwenden Sie ihn nicht, wenn er beschädigt ist. Beachten Sie besondere Vorsicht im Umgang mit Hitze! Der Pizzastein kann bei Gebrauch extrem heiß werden. Berühren Sie ihn nicht direkt, wenn er erhitzt ist, um Verbrennungen zu vermeiden. Nutzen Sie geeignete Hilfsmittel, um Speisen sicher auf den Pizzastein zu legen oder zu entfernen. Das Material ist robust, dennoch sollten Sie den Pizzastein keinen plötzlichen, extremen Temperaturschwankungen aussetzen. Es ist ratsam, den Pizzastein immer direkt von Anfang an mit im Ofen bzw. auf dem Grill zu erhitzen, damit er sich langsam aufheizt. Lassen Sie den Pizzastein im Ofen oder auf dem Grill auskühlen oder platzieren Sie ihn auf einer feuerfesten Unterlage außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren. Der Pizzaschneider aus Stahl ist sehr scharf. Seien Sie vorsichtig im Umgang mit der Klinge, um Verletzungen zu vermeiden. Bewahren Sie den Pizzaschneider außerhalb der Reichweite von Kindern auf und legen Sie ihn sicher ab, um unbeabsichtigten Kontakt mit der Klinge zu verhindern. Der Pizzaschieber aus Aluminium wird mit zwei unterschiedlich langen Griffen aus Limba-Holz geliefert, die mittels Schraubgewinde gewechselt werden können. Stellen Sie sicher, dass der Griff fest angeschraubt ist, bevor Sie den Schieber ver-

wenden, um ein Abrutschen und damit verbundene Verletzungsgefahren zu vermeiden. Obwohl die Griffe aus Limba-Holz hitzebeständig sind, vermeiden Sie den direkten Kontakt mit offenen Flammen oder extrem heißen Oberflächen, um Beschädigungen zu verhindern. Benutzen Sie den Pizzaschieber mit Vorsicht, insbesondere beim Hantieren mit heißen Lebensmitteln, um Verbrennungen zu vermeiden. Tragen Sie hitzebeständige Handschuhe. Dieses Pizza-Set ist ausschließlich für den privaten Gebrauch vorgesehen. Um Risiken zu vermeiden, führen Sie keine Modifikationen am Produkt durch.

Reinigung und Pflege

Reinigen Sie den Pizzaschneider nach jedem Gebrauch gründlich und trocknen Sie ihn vollständig, um Rostbildung zu vermeiden. Reinigen Sie den Pizzaschneider und den Pizzaschieber nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und mildem Spülmittel. Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, um Rost und Holzschäden zu vermeiden. Lassen Sie den Pizzastein nach jedem Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen. Reinigen Sie den Pizzastein mit einer Bürste oder einem Schwamm. Entfernen Sie Speisereste (z. B. Krümel) und Mehl. Erhitzen Sie anschließend den Pizzastein, um Verschmutzungen, Gerüche und Bakterien zu entfernen. Verbrannte Käsereste können mit einem Cerafeld-Schaber abgekratzt und Flecken mit Schleifpapier entfernt werden. Für die Nassreinigung verwenden Sie lauwarmes Wasser ohne Spülmittel. Vermeiden Sie den Einsatz von Seife oder Reinigungsmitteln. Lassen Sie den Stein mindestens eine Woche trocknen, um Risse beim nächsten Erhitzen zu vermeiden. Der Pizzastein ist nicht spülmaschinengeeignet.

Bei Öfen mit Selbstreinigungsfunktion (sog. Pyrolyse) können Sie den Pizzastein im Ofen belassen. Auf dem Grill können Sie den Pizzastein durch Verbrennen reinigen, ähnlich der Pyrolyse beim Ofen. Der Pizzastein kann bis zu 1000 °C erhitzt werden. Lagern Sie den Pizzastein an einem trockenen Ort und vermeiden Sie es, schwere Gegenstände darauf zu stapeln, um Beschädigungen zu vermeiden. Vermeiden Sie den Kontakt mit aggressiven Reinigungsmitteln oder Lösungsmitteln, da diese die Oberfläche des Steins beschädigen können.

Lagerung

Lagern Sie das Pizza-Set an einem trockenen Ort, um die Materialien vor Feuchtigkeit und damit verbundenen Schäden zu schützen. Bewahren Sie den Pizzaschneider und den Pizzaschieber so auf, dass die scharfen Kanten und Spitzen sicher abgedeckt oder außer Reichweite von Kindern sind, um Unfälle zu vermeiden.

Guten Appetit!



PIZZA SET 5IN1

PR0033289



Safety Instructions

Read this user manual carefully before using the pizza set for the first time and keep it for future reference. Use the pizza set exclusively with ovens or grills designed for high temperatures, such as conventional ovens, stone ovens, charcoal grills, and gas grills. The pizza stone made of cordierite is heat-resistant up to 1000°C and is specifically designed for food preparation. It should not be used as a toy. Keep children and animals away and use the pizza stone only under supervision. Before each use, inspect the pizza stone for any possible damage; do not use it if it is damaged. Exercise special caution when handling heat! The pizza stone can become extremely hot during use. Do not touch it directly when it is heated to avoid burns. Use appropriate tools to place or remove food safely from the pizza stone. While the material is robust, do not subject the pizza stone to sudden, extreme temperature changes. It is advisable to always heat the pizza stone from the beginning along with the oven or grill so that it warms up gradually. Allow the pizza stone to cool down in the oven or on the grill, or place it on a fireproof surface out of the reach of children and animals. The steel pizza cutter is very sharp. Handle the blade carefully to avoid injuries. Keep the pizza cutter out of the reach of children and store it safely to prevent accidental contact with the blade. The aluminum pizza peel comes with two handles of different lengths made from Limba wood, which can be swapped using the threaded attachment. Ensure the handle is securely fastened before using the peel to prevent slipping and associated injury risks. Although the Limba wood handles are heat-resistant, avoid direct contact with open flames or extremely hot surfaces to prevent damage. Use the pizza peel with caution, especially when handling hot food, to avoid burns. Wear heat-resistant gloves. This pizza set is intended for private use only. To avoid risks, do not make any modifications to the product.

Cleaning and Maintenance

Clean the pizza cutter thoroughly after each use and dry it completely to prevent rust formation. Clean both the pizza cutter and the pizza peel after each use with warm water and mild dish soap. Dry all parts thoroughly to prevent rust and wood damage. Allow the pizza stone to cool completely after each use before cleaning it. Clean the pizza stone with a brush or sponge. Remove food residues (e.g., crumbs) and flour. Then, heat the pizza stone to burn off any remaining dirt, odors, and bacteria. Burnt cheese residues can be scraped off with a ceramic cooktop scraper, and stains can be removed with sandpaper. For wet cleaning, use lukewarm water without dish soap. Avoid using soap or detergents. Let the stone dry for at least a week to prevent cracking during the next heating. The pizza stone is not dishwasher-safe. In ovens with a self-cleaning function (pyrolysis), you can leave the pizza stone inside the oven during the cleaning cycle. On the grill, you can clean the pizza stone by burning off residues, similar to pyrolysis in an oven. The pizza stone can be heated up to 1000°C. Store the pizza stone in a dry place and avoid stacking heavy objects on it to prevent damage. Avoid contact with aggressive cleaners or solvents as they can damage the stone's surface.

Storage

Store the pizza set in a dry place to protect the materials from moisture and related damage. Keep the pizza cutter and pizza peel in a way that the sharp edges and points are safely covered or out of reach of children to prevent accidents.

Enjoy your meal!



SET À PIZZA 5IN1

PR0033289



Consignes de sécurité

Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant la première utilisation du kit à pizza et conservez-le pour référence future. Utilisez le kit à pizza uniquement en combinaison avec des fours ou des grils adaptés aux températures élevées, tels que des fours, des fours à pierre, des grils à charbon de bois et des grils à gaz. La pierre à pizza en cordiérite est résistante à la chaleur jusqu'à 1000 °C et spécialement conçue pour la préparation des aliments. Elle ne doit pas être utilisée comme jouet. Gardez les enfants et les animaux à l'écart et n'utilisez la pierre à pizza que sous surveillance. Avant chaque utilisation, vérifiez la pierre à pizza pour d'éventuels dommages - ne l'utilisez pas si elle est endommagée. Soyez particulièrement prudent lors de la manipulation de la chaleur ! La pierre à pizza peut devenir extrêmement chaude pendant l'utilisation. Ne la touchez pas directement lorsqu'elle est chauffée pour éviter les brûlures. Utilisez des outils appropriés pour déposer ou retirer les aliments en toute sécurité sur la pierre à pizza. Le matériau est robuste, mais la pierre à pizza ne doit pas être exposée à des changements de température soudains et extrêmes. Il est recommandé de toujours chauffer la pierre à pizza dès le début dans le four ou sur le gril pour qu'elle chauffe lentement. Laissez la pierre à pizza refroidir dans le four ou sur le gril ou placez-la sur une surface ignifuge hors de portée des enfants et des animaux. Le coupe-pizza en acier est très tranchant. Faites attention en manipulant la lame pour éviter les blessures. Gardez le coupe-pizza hors de portée des enfants et rangez-le en toute sécurité pour éviter tout contact accidentel avec la lame. La pelle à pizza en aluminium est livrée avec deux poignées en bois de limba de longueurs différentes, qui peuvent être échangées grâce à un filetage à vis. Assurez-vous que la poignée est bien vissée avant d'utiliser la pelle pour éviter tout glissement et les risques de blessures associés. Bien que les poignées en bois de limba soient résistantes à la chaleur,

évitiez le contact direct avec les flammes ou les surfaces extrêmement chaudes pour éviter les dommages. Utilisez la pelle à pizza avec précaution, surtout lors de la manipulation d'aliments chauds, pour éviter les brûlures. Portez des gants résistants à la chaleur. Ce kit à pizza est destiné à un usage domestique uniquement. Pour éviter les risques, n'apportez aucune modification au produit.

Nettoyage et entretien

Nettoyez le coupe-pizza soigneusement après chaque utilisation et séchez-le complètement pour éviter la formation de rouille. Nettoyez le coupe-pizza et la pelle à pizza après chaque utilisation avec de l'eau tiède et un détergent doux. Séchez toutes les pièces soigneusement pour éviter la rouille et les dommages au bois. Laissez refroidir complètement la pierre à pizza après chaque utilisation avant de la nettoyer. Nettoyez la pierre à pizza avec une brosse ou une éponge. Enlevez les résidus alimentaires (comme les miettes) et la farine. Ensuite, chauffez la pierre à pizza pour éliminer les saletés, les odeurs et les bactéries. Les résidus de fromage brûlé peuvent être grattés avec une raclette en céramique et les taches peuvent être enlevées avec du papier de verre. Pour le nettoyage humide, utilisez de l'eau tiède sans détergent. Évitez d'utiliser du savon ou des produits de nettoyage. Laissez la pierre sécher pendant au moins une semaine pour éviter les fissures lors de la prochaine utilisation. La pierre à pizza ne convient pas au lave-vaisselle. Pour les fours avec fonction d'autonettoyage (appelée pyrolyse), vous pouvez laisser la pierre à pizza dans le four. Sur le gril, vous pouvez nettoyer la pierre à pizza en la brûlant, de manière

similaire à la pyrolyse dans un four. La pierre à pizza peut être chauffée jusqu'à 1000 °C. Stockez la pierre à pizza dans un endroit sec et évitez de empiler des objets lourds dessus pour éviter les dommages. Évitez le contact avec des produits de nettoyage agressifs ou des solvants, car ils peuvent endommager la surface de la pierre.

Stockage

Rangez le kit pizza dans un endroit sec afin de protéger les matériaux de l'humidité et des dommages qui en découlent. Rangez le coupe-pizza et la pelle à pizza de manière à ce que les bords et pointes tranchants soient bien couverts ou hors de portée des enfants afin d'éviter les accidents.

Bon appétit!



SET PIZZA 5IN1

PR0033289



Istruzioni di sicurezza

Prima di utilizzare il set per la pizza, leggere attentamente questo manuale di istruzioni e conservarlo per futuri riferimenti. Utilizzare il set per la pizza esclusivamente in combinazione con forni o griglie adatti a temperature elevate, come forni tradizionali, forni a pietra, griglie a carbone e a gas. La pietra per la pizza in cordierite è resistente al calore fino a 1000 °C ed è stata appositamente progettata per la preparazione di cibi. Non utilizzare come giocattolo. Tenere i bambini e gli animali lontani e utilizzare la pietra per la pizza solo sotto supervisione. Prima di ogni utilizzo, controllare la pietra per la pizza per eventuali danni - non utilizzarla se è danneggiata. Prestare particolare attenzione durante l'uso del calore! La pietra per la pizza può diventare estremamente calda durante l'uso. Non toccarla direttamente quando è calda per evitare scottature. Utilizzare utensili appropriati per posizionare o rimuovere il cibo in modo sicuro dalla pietra per la pizza. Anche se il materiale è robusto, evitare di esporre la pietra per la pizza a cambiamenti improvvisi ed estremi di temperatura. È consigliabile riscaldare sempre la pietra per la pizza direttamente dal principio nel forno o sulla griglia in modo che si riscaldi lentamente. Lasciare raffreddare la pietra per la pizza nel forno o sulla griglia o posizionarla su una superficie ignifuga fuori dalla portata dei bambini e degli animali. Il tagliapizza in acciaio è molto affilato. Prestare attenzione nell'uso della lama per evitare lesioni. Conservare il tagliapizza fuori dalla portata dei bambini e posizionarlo in modo sicuro per evitare il contatto accidentale con la lama. La pala per la pizza in alluminio è dotata di due manici in legno di limba di diverse lunghezze che possono essere cambiati tramite filettatura. Assicurarsi che il manico sia saldamente avvitato prima di utilizzare la pala per evitare scivolamenti e il rischio di lesioni. Anche se i manici in legno di limba sono resistenti al calore, evitare il contatto diretto con fiamme libere o superfici estremamente calde per evitare

danni. Utilizzare la pala per la pizza con cautela, specialmente quando si maneggiano cibi caldi, per evitare scottature. Indossare guanti resistenti al calore. Questo set per la pizza è destinato esclusivamente all'uso domestico. Per evitare rischi, non apportare modifiche al prodotto.

Pulizia e Manutenzione

Dopo ogni utilizzo, pulire accuratamente il tagliapizza e asciugarlo completamente per evitare la formazione di ruggine. Pulire il tagliapizza e la pala per la pizza dopo ogni utilizzo con acqua calda e detergente delicato. Asciugare tutte le parti accuratamente per evitare ruggine e danni al legno. Lasciare raffreddare completamente la pietra per la pizza dopo ogni utilizzo prima di pulirla. Pulire la pietra per la pizza con una spazzola o una spugna. Rimuovere eventuali residui di cibo (ad es. briciole) e farina. Successivamente, riscaldare la pietra per la pizza per rimuovere sporco, odori e batteri. I residui di formaggio bruciato possono essere raschiati con uno scraper per piani cottura in vetroceramica e le macchie possono essere rimosse con carta vetrata. Per la pulizia ad acqua, utilizzare acqua tiepida senza detersivi. Evitare l'uso di sapone o detersivi. Lasciare asciugare la pietra per almeno una settimana per evitare crepe al successivo riscaldamento. La pietra per la pizza non è adatta alla lavastoviglie. Nei forni con funzione di auto-pulizia (cosiddetta pirolise), è possibile lasciare la pietra per la pizza nel forno. Sulla griglia, è possibile pulire la pietra per la pizza bruciandola, simile alla pirolise nel forno. La pietra per la pizza può essere riscaldata fino a 1000 °C. Conservare la pietra per la pizza in un luogo asciutto e evitare di impilare oggetti pesanti su di essa per evitare danni. Evitare il

contatto con detersivi o solventi aggressivi, poiché potrebbero danneggiare la superficie della pietra.

Conservazione

Conservare il set per pizza in un luogo asciutto per proteggere i materiali dall'umidità e dai relativi danni. Conservare il tagliapizza e la buccia per pizza in modo che i bordi e le punte affilate siano ben coperti o fuori dalla portata dei bambini per evitare incidenti.

Buon appetito!

