

PIZZA
DIVERTIMENTO

PIZZA
DIVERTIMENTO

PIZZASTEIN

GOURMET

PIZZA STONE
PIERRE À PIZZA
PIEDRA DE PIZZA
PIETRA PER PIZZA

Lajd Concept GmbH
Greifweg 154
D-40549 Düsseldorf
info@lajd-concept.de

ANWENDUNGSHINWEISE FÜR DEINEN PIZZASTEIN

Als Pizzaliebhaber ist ein qualitativ hochwertiger Pizzastein ein absolutes Muss. Mit PIZZA DIVERTIMENTO backst du nach alter italienischer Tradition Pizzen wie aus dem Steinofen – unvergleichlicher Genuss garantiert!

Die Verwendung unseres Pizzasteins ist dabei denkbar einfach: Zunächst kannst du auswählen, ob du den Stein im Backofen oder auch auf dem Grill benutzen möchtest.

IM BACKOFEN

Lege deinen neuen Pizzastein zunächst auf den Gitterrost (mittlere Schiene) in den kalten Backofen. Der Stein sollte nicht auf ein Blech oder direkt auf den Backofenboden gelegt werden, da sonst die Luftzirkulation nicht gegeben ist.

Heize den Backofen nun ca. 30-40 Minuten lang auf höchster Temperatur und bei Ober- und Unterhitze oder der Umluftfunktion auf. Der Pizzastein nimmt während dieser Zeit Wärme auf, die er später beim Backen gleichmäßig wieder abgibt.

Bevor du die Pizza auf den Pizzastein legst, solltest du diesen großzügig mit Mehl bestreuen. Lege danach die Pizza (ohne Backpapier) auf den Stein. Je nach Dicke und Belag der Pizza braucht diese nun ca. 5 Minuten, bis sie fertig gebacken ist.



AUF DEM GRILL

Die Verwendung eines Pizzasteins auf dem Grill funktioniert am besten, wenn sich der Grill schließen lässt. Bestücke deinen Grill mit Kohle oder Briketts und lege den Pizzastein direkt auf den Grillrost. Heize den Stein nun bei geschlossenem Grill etwa 15-20 Minuten lang vor.

Wenn der Stein heiß genug ist, bestäube auch diesen großzügig mit Mehl und lege deine Pizza auf den Stein. Schließe den Deckel des Grills und überprüfe ab und zu, ob die Pizza den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat. Nimm die fertige Pizza schließlich vorsichtig vom Stein.



REINIGUNG & PFLEGE

Nach der Benutzung solltest du den Pizzastein erst einmal vollständig auskühlen lassen. Vermeide große Temperaturschwankungen und kühle den Stein niemals direkt nach dem Backen mit kaltem Wasser ab. Dies fördert Porosität und könnte dazu führen, dass der Stein zerspringt. Reinige ihn erst, wenn er selbstständig vollkommen abgekühlt ist.



HOW TO USE YOUR PIZZA STONE

As a pizza lover, it is absolutely essential to have a high-quality pizza stone. With PIZZA DIVERTIMENTO you can bake pizzas tasting as if they were made in a traditional Italian stone oven – it is an incomparable delight!

Nothing is easier than using our pizza stone:
First of all, you can choose whether you want to use the stone in the oven or on the grill.

IN THE OVEN

At first, place your new pizza stone on the oven grid (mid-height) in the cold oven. The stone should not be placed on a baking tray or directly on the bottom of the oven, because otherwise the air cannot circulate correctly.

Now heat up the oven for about 30-40 minutes at the highest temperature either with top and bottom heating or using the convection function. During this time, the pizza stone absorbs heat which it will emit evenly again later when baking.

Before placing the pizza on the pizza stone, you should coat the latter generously with flour. Then place the pizza on the stone (without using any baking paper). Depending on the thickness and topping of the pizza, it takes about 5 minutes to finish baking.



ON THE GRILL

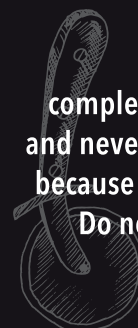
Using a pizza stone on the grill works best when it is possible to close the grill. Put charcoal or briquettes in your grill and place the pizza stone directly on the grill grid, then preheat the stone for about 15-20 minutes with the grill closed.

When the stone is hot enough, coat it generously with flour and place your pizza on the stone. Close the lid of the grill and occasionally check whether the pizza has reached the degree of browning you desire. Finally, the pizza is ready and you can carefully remove it from the stone.



CLEANING & CARE

After using your pizza stone, you should let it cool down completely in the first place. Avoid major temperature variations and never cool the stone with cold water immediately after baking because this leads to porosity and could cause cracks in the stone. Do not clean it until it has completely cooled down on its own.



COMMENT UTILISER TA PIERRE À PIZZA

En tant qu'amateur de pizza, il est absolument essentiel d'avoir une pierre à pizza de haute qualité. Avec PIZZA DIVERTIMENTO, tu fais des pizzas comme si elles venaient d'un four à pizza selon l'ancienne tradition italienne - c'est un délice incomparable!

Il est très simple d'utiliser notre pierre à pizza:
Tout d'abord, tu as le choix: Souhaites-tu utiliser la pierre dans le four ou sur le barbecue?

DANS LE FOUR

Place d'abord ta nouvelle pierre à pizza sur la grille métallique (à mi-hauteur) dans le four froid. Il ne faut pas placer la pierre à pizza sur une plaque de four ou directement sur le fond du four, sinon l'air ne pourra pas circuler correctement.

Maintenant il faut chauffer le four pendant environ 30 à 40 minutes à la température la plus élevée en utilisant soit la chaleur supérieure et inférieure, soit la fonction de convection. Pendant ce temps-là, la pierre à pizza absorbe la chaleur qu'elle émettra de manière régulière lors de la cuisson plus tard.

Avant de placer la pizza sur la pierre à pizza, il faut saupoudrer cette dernière de farine généreusement. Place ensuite ta pizza sur la pierre (sans utiliser du papier de cuisson). En fonction de l'épaisseur et la garniture de la pizza, il faut maintenant environ 5 minutes pour terminer la cuisson.



SUR LE BARBECUE

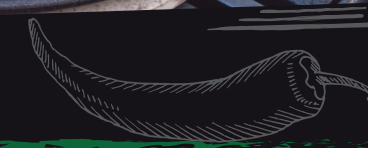
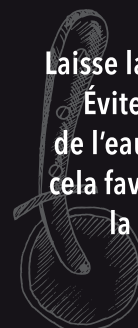
Une pierre à pizza sur le barbecue fonctionne le plus efficacement s'il est possible de fermer le barbecue. Remplis le barbecue de charbon de bois ou de briquettes et place la pierre à pizza directement sur la grille du barbecue. Préchauffe maintenant la pierre pendant environ 15-20 minutes, le barbecue étant fermé.

Lorsque la pierre est suffisamment chaude, saupoudre-la généreusement de farine et pose ta pizza sur la pierre. Ferme le couvercle du barbecue et vérifie de temps en temps si la pizza a déjà atteint le niveau de cuisson souhaité. Enfin, retire soigneusement la pizza toute prête de la pierre.



NETTOYAGE & ENTRETIEN

Laisse la pierre à pizza refroidir complètement après l'utilisation. Évite les grandes variations de température et ne mets jamais de l'eau froide sur la pierre immédiatement après la cuisson, car cela favorise la porosité et risque de provoquer des fissures dans la pierre. Il ne faut pas nettoyer la pierre à pizza tant qu'elle n'a pas complètement refroidi par elle-même.



COMO UTILIZAR TU PIEDRA DE PIZZA

Para los amantes de pizza, tener una piedra de pizza de alta calidad es esencial. Con PIZZA DIVERTIMENTO puedes hornear pizzas como si salieran del horno de piedra según la antigua tradición italiana: ¡es un placer incomparable!

Utilizar nuestra piedra de pizza es muy fácil:
Primero, puedes decidir si quieres utilizar la piedra en el horno o en la barbacoa.

EN EL HORNO

Primero, pon tu nueva piedra de pizza en la parrilla (nivel intermedio) en el horno frío. No pongas la piedra de pizza en una bandeja de horno o directamente en el fondo del horno, porque el aire no podrá circular correctamente.

Ahora calienta el horno durante unos 30-40 minutos a la temperatura más alta utilizando el calor superior e inferior o la función de convección. Durante este tiempo, la piedra de pizza absorbe el calor que emitirá de manera uniforme más tarde al hornear.

Antes de colocar la pizza en la piedra para pizza, hay que enharinar la última generosamente. Luego pon la pizza en la piedra (sin utilizar papel de horno). Dependiendo del grosor y de los ingredientes de la pizza, ahora tarda unos 5 minutos en terminar de hornearse.



EN LA BARBACOA

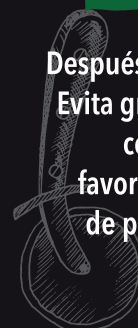
Utilizar una piedra de pizza en la barbacoa funciona mejor cuando es posible cerrar la barbacoa. Llena tu barbacoa de carbón o de briquetas y coloca la piedra de pizza directamente en la parrilla. Ahora precalienta la piedra durante unos 15-20 minutos con la barbacoa cerrada.

Cuando la piedra esté suficientemente caliente, enharínala generosamente y coloca tu pizza en la piedra. Cierra la tapa de la barbacoa y asegúrate ocasionalmente que la pizza haya alcanzado el nivel de tostado deseado. Finalmente, retira con cuidado la pizza de la piedra.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Después de utilizarla, deja la piedra de pizza enfriarse por completo. Evita grandes variaciones de temperatura y nunca enfríes la piedra con agua fría inmediatamente después del uso, porque esto favorece la porosidad y podría causar fisuras. No limpias la piedra de pizza hasta que se haya enfriado completamente por sí sola.



ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO

DELLA PIETRA PER PIZZA

Per gli amanti della pizza, una pietra per pizza di alta qualità è un must assoluto. Con PIZZA DIVERTIMENTO cuoci pizze come dal forno a pietra secondo l'antica tradizione italiana - un divertimento impareggiabile garantito!

Usare la nostra pietra per pizza è molto semplice:
Per prima cosa puoi scegliere se vuoi usare la pietra nel forno o sulla griglia.

NEL FORNO

Per prima cosa posiziona la tua nuova pietra per pizza sulla griglia (guida centrale) nel forno freddo. La pietra non deve essere appoggiata su una teglia o direttamente sul fondo del forno, altrimenti non sarà possibile la circolazione dell'aria.

Ora riscaldate il forno per circa 30-40 minuti alla massima temperatura e con calore superiore e inferiore o con la funzione di convezione. Durante questo tempo, la pietra per pizza assorbe il calore, che emette nuovamente in seguito durante la cottura.

Prima di posizionare la pizza sulla pietra per pizza, cospargerla generosamente di farina. Quindi posizionare la pizza (senza carta da forno) sulla pietra. A seconda dello spessore e della guarnizione della pizza, ora sono necessari circa 5 minuti per terminare la cottura.



SULLA GRIGLIA

Usare una pietra per pizza sulla griglia funziona meglio quando la griglia si chiude. Riempi la tua griglia con carbone o bricchetti e posiziona la pietra per pizza direttamente sulla griglia. Ora preriscaldare la pietra per circa 15-20 minuti con la griglia chiusa.

Quando la pietra è abbastanza calda, spolverala generosamente di farina e posiziona la tua pizza sulla pietra. Chiudere il coperchio della griglia e controllare di tanto in tanto che la pizza abbia raggiunto il grado di doratura desiderato. Infine, rimuovere con cura la pizza finita dalla pietra.



PULIZIA E CURA

Dopo averlo usato, dovresti lasciare raffreddare completamente la pietra per pizza. Evitare forti sbalzi di temperatura e non raffreddare mai la pietra con acqua fredda subito dopo la cottura. Ciò favorisce la porosità e potrebbe causare la rottura della pietra. Non pulirlo finché non si è completamente raffreddato da solo.

