

**PIZZA**  
DIVERTIMENTO

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

**PIZZA**  
DIVERTIMENTO

**PIZZASTEIN**

**PIZZASCHIEBER**

**PIZZA STONE + PIZZA PEEL**

**PIERRE À PIZZA + PELLE À PIZZA**

**PIEDRA DE PIZZA + PALA DE PIZZA**

**PIETRA PER PIZZA + PALA PER PIZZA**

## 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.



## ANWENDUNGSHINWEISE FÜR DEINEN PIZZASCHIEBER

Als Pizzaliebhaber ist ein qualitativ hochwertiger Pizzaschieber ein absolutes Muss. Mit PIZZA DIVERTIMENTO kannst du deine frisch gebackene Pizza spielend leicht aus dem Ofen holen, ohne dich dabei zu verbrennen.

Die Verwendung unseres Pizzaschiebers ist dabei denkbar einfach:

Damit der Teig nicht am Schieber haften bleibt, solltest du diesen und die Unterseite der zu backenden Pizza mit reichlich Mehl bestäuben.



### TIPP

Achte auf einen möglichst geringen Feuchtigkeitsanteil im Teig, um übermäßiges Kleben am Schieber zu verhindern. Verwende nicht zu viel Soße. Auch ein sehr dünner und gleichzeitig sehr schwer belegter Teig kann zu starkem Kleben führen. Liegt die Pizza für zu lange Zeit auf dem Pizzaschieber, kann dies ebenso dazu beitragen, dass sie haften bleibt. Es empfiehlt sich daher, die Pizza möglichst kurz auf dem Schieber verweilen zu lassen.

Mittels des abgeflachten Designs kannst du die Pizza ohne Probleme mit einer schnellen Bewegung aufnehmen. Achte dabei darauf, die Pizza mit einem kurzen Ruck auf den Pizzaschieber gleiten zu lassen und sie anschließend in den Ofen zu schieben. Wenn deine Pizza fertig gebacken ist, kannst du sie vorsichtig wieder aus dem Ofen herausholen.

## REINIGUNG & PFLEGE

Vor dem Verstauen solltest du den Pizzaschieber mit einem feuchten Tuch gründlich reinigen. Klebende Reste sollten dabei jedoch nicht unter grober Krafteinwirkung entfernt werden, um die Oberfläche des Schiebers nicht zu zerkratzen. Schneide ebenfalls die Pizza nicht auf dem Schieber, um das Material nicht zu beschädigen.

Säubere den Pizzaschieber nur mit einer geringen Menge Wasser und verzichte auf jeden Fall auf eine Reinigung im Geschirrspüler. Auch ein Einweichen in Wasser ist nicht empfehlenswert.

Das Holz des Griffs lässt sich mit jedem beliebigen Speiseöl pflegen: Verreibe dazu 2-3 Tropfen des Öls zuerst in deinen Handflächen und danach auf dem Holzgriff.



## 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

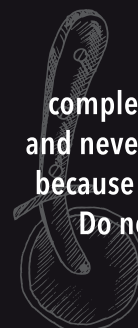
Using a pizza stone on the grill works best when it is possible to close the grill. Put charcoal or briquettes in your grill and place the pizza stone directly on the grill grid, then preheat the stone for about 15-20 minutes with the grill closed.

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.





## HOW TO USE YOUR PIZZA PEEL

As a pizza lover, it is absolutely essential to have a high-quality pizza peel. With PIZZA DIVERTIMENTO, you can easily take your freshly baked pizza out of the oven without burning yourself.

Nothing is easier than using our pizza peel: To prevent the dough from sticking to the pizza peel, you should coat it with plenty of flour, as well as the bottom side of the pizza to be baked.



### TIP

Make sure that the amount of moisture in the dough is as low as possible to prevent the dough from sticking to the pizza peel excessively. Don't use too much sauce. Even a very thin dough with heavy topping can be very sticky. If you leave the pizza on the pizza peel for too long, this can also make it stick. It is therefore advisable to leave the pizza on the pizza peel as briefly as possible.

Thanks to the flattened design, you can pick up the pizza with a quick movement without any problems. Make sure to slide the pizza onto the pizza peel in one go and then place it in the oven. Once your pizza is ready, you can carefully take it out of the oven again.

## CLEANING & CARE

You should clean the pizza peel thoroughly with a moist cloth before storing it. However, sticky remaining dough should not be removed with excessive force because this might scratch the surface of the pizza peel. Do not cut the pizza on the pizza peel either, in order not to damage the material.

Only use little water to clean the pizza peel and never put it in the dishwasher. It is also not recommended to soak it in water.

You can treat the wooden handle of the pizza peel with any cooking oil: To this end, rub 2-3 drops of the oil in your palms first, then on the wooden handle.

## 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

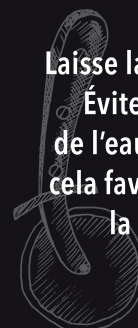
Une pierre à pizza sur le barbecue fonctionne le plus efficacement s'il est possible de fermer le barbecue. Remplis le barbecue de charbon de bois ou de briquettes et place la pierre à pizza directement sur la grille du barbecue. Préchauffe maintenant la pierre pendant environ 15-20 minutes, le barbecue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





## COMMENT UTILISER

### TA PELLE À PIZZA

En tant qu'amateur de pizza, il est absolument essentiel d'avoir une pelle à pizza de haute qualité. Avec PIZZA DIVERTIMENTO, tu peux très facilement sortir ta pizza toute fraîche du four sans te brûler.

Il est très simple d'utiliser notre pelle à pizza: Pour empêcher la pâte de coller à la pelle à pizza, il faut saupoudrer la pelle ainsi que le dessous de la pizza de beaucoup de farine.



Grâce au design aplati, tu peux soulever la pizza d'un mouvement rapide sans aucun problème. Il est important de faire glisser la pizza sur la pelle à pizza d'un seul coup et de la placer dans le four ensuite. Lorsque ta pizza est cuite, tu peux la retirer du four doucement.



## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

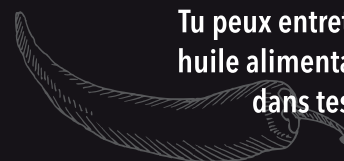
Avant de la ranger, tu devrais nettoyer soigneusement la pelle à pizza avec un tissu humide. Cependant, il ne faut pas enlever les résidus de pâte collants avec une force excessive afin de ne pas rayer la surface de la pelle à pizza. De même, ne coupe pas la pizza sur la pelle à pizza pour éviter d'endommager le matériel.

Nettoie la pelle à pizza en utilisant seulement une petite quantité d'eau, et ne la mets jamais dans le lave-vaisselle. Il n'est pas non plus recommandé de la faire tremper dans l'eau.

Tu peux entretenir le bois du manche à l'aide de n'importe quelle huile alimentaire: pour ce faire, frotte d'abord 2-3 gouttes d'huile dans tes paumes et puis applique-la sur le manche en bois.

## CONSEIL

Assure-toi que le taux d'humidité de la pâte à pizza est aussi faible que possible pour éviter une adhérence excessive à la pelle à pizza. Ne mets pas trop de sauce. Même une pâte très fine avec une garniture lourde dessus peut causer une forte adhérence. Si la pizza reste trop longtemps sur la pelle à pizza, cela peut également la faire coller. Il est donc conseillé de laisser la pizza sur la pelle à pizza le plus brièvement possible.



## 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

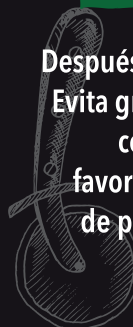
Utilizar una piedra de pizza en la barbacoa funciona mejor cuando es posible cerrar la barbacoa. Llena tu barbacoa de carbón o de briquetas y coloca la piedra de pizza directamente en la parrilla. Ahora precalienta la piedra durante unos 15-20 minutos con la barbacoa cerrada.

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.





## COMO UTILIZAR TU PALA DE PIZZA

Para los amantes de pizza, tener una pala de pizza de alta calidad es esencial. Con PIZZA DIVERTIMENTO puedes sacar fácilmente tu pizza fresca del horno sin quemarte.

Utilizar nuestra pala de pizza es muy fácil: Para evitar que la masa se pegue a la pala de pizza, conviene enharinarla bien, y también la cara inferior de la pizza.



Gracias al diseño aplanado de la pala de pizza puedes recoger la pizza con un movimiento rápido sin ningún problema. Asegúrate de que pongas la pizza en la pala de pizza de un tirón brusco y que luego la metas en el horno. Cuando la pizza esté horneada, puedes retirarla del horno con cuidado.



## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de guardarla, deberías limpiar la pala de pizza cuidadosamente utilizando un paño húmedo. Sin embargo, no quites los residuos pegajosos de masa con demasiada fuerza para no rayar la superficie de la pala de pizza. Asimismo, no cortes la pizza en la pala de pizza para no dañar el material.

Limpia la pala de pizza únicamente con un poco de agua y nunca la pongas en el lavaplatos. Tampoco se recomienda remojar la pala de pizza en agua.

Puedes mantener la madera del mango con cualquier aceite alimentario: Para ello, extiende frotando 2-3 gotas del aceite primero sobre tus palmas y luego sobre la madera del mango.

## CONSEJO

Asegúrate de que la masa sea lo menos húmeda posible para evitar que se pegue demasiado a la pala de pizza. No utilices demasiada salsa. Una masa muy fina con ingredientes muy pesados puede provocar una fuerte adherencia también. Si la pizza está en la pala de pizza durante demasiado tiempo, esto también puede causar una adherencia. Por esto se aconseja que la pizza esté en la pala de pizza lo más brevemente posible.



## 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

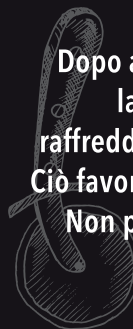
Usare una pietra per pizza sulla griglia funziona meglio quando la griglia si chiude. Riempi la tua griglia con carbone o bricchetti e posiziona la pietra per pizza direttamente sulla griglia. Ora preriscaldare la pietra per circa 15-20 minuti con la griglia chiusa.

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.





## ISTRUZIONI PER L'UTILIZZO DELLA PALA PER PIZZA

Per gli amanti della pizza, una paletta di alta qualità è un must assoluto. Con PIZZA DIVERTIMENTO puoi sfornare facilmente la tua pizza appena sfornata senza bruciarti.

Usare la nostra paletta per pizza è semplicissimo: Per evitare che l'impasto si attacchi allo pressino, è opportuno spolverare con abbondante farina sia esso e la parte inferiore della pizza da cuocere.



## SUGGERIMENTO

Assicurati che la quantità di umidità nell'impasto sia la più bassa possibile per evitare che si attacchi eccessivamente al cursore. Non usare troppa salsa. Anche un impasto molto sottile e allo stesso tempo molto pesante può portare a un forte attaccamento. Se la pizza rimane troppo a lungo sulla pala, questo può anche aiutarla ad attaccarsi. Si consiglia quindi di lasciare la pizza sullo spintore il più brevemente possibile.

Grazie al design appiattito, puoi prendere la pizza con un movimento veloce senza problemi. Assicurati di far scorrere la pizza sulla paletta con uno scatto veloce e poi infornala. Quando la tua pizza è cotta, puoi rimuoverla con cura dal forno.

## PULIZIA E CURA

Prima di riporla pulire accuratamente la paletta con un panno umido. Tuttavia, i residui appiccicosi non devono essere rimossi con una forza eccessiva per non graffiare la superficie del vetrino. Allo stesso modo, non tagliare la pizza sullo spintore per evitare di danneggiare il materiale.

Pulite la paletta solo con poca acqua e comunque evitate di lavarla in lavastoviglie. Anche l'ammollo in acqua non è raccomandato.

Il legno del manico può essere mantenuto con qualsiasi olio da cucina: per fare questo, strofinare 2-3 gocce di olio prima sui palmi delle mani e poi sul manico di legno.