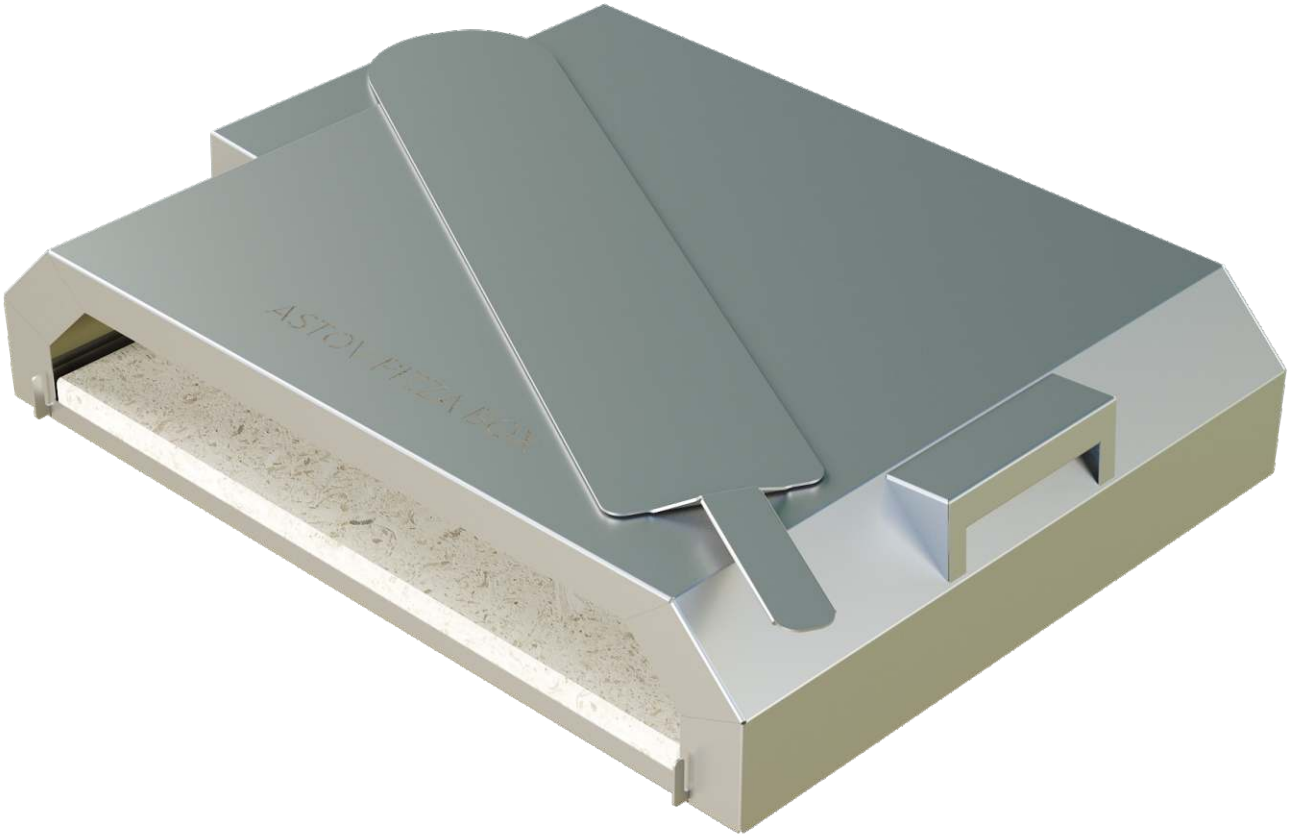
PIZZA BOX



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

▪ Габаритные размеры	Ш-420мм В-85мм Г-325мм
▪ Вес	6кг
▪ Размеры упаковки	Ш-430мм В-100мм Г-340мм
▪ Комплектующие:	пекарский камень 360х300х20 мм, противень круглый ⌀300мм (форма сетка), шпатель-лопатка.
▪ Материалы:	
- корпус	нержавеющая сталь 0,5мм
- шпатель-лопатка	нержавеющая сталь 1мм

Производитель оставляет за собой право вносить отдельные изменения в продукцию в целях улучшения потребительских свойств.

ИНСТРУКЦИЯ

1.Назначение

Astov Pizza Box разработан и протестирован для приготовления пиццы на древесных углях лиственных пород. На камне выпекают хлеб, пиццу, пироги, а также овощные, рыбные и мясные блюда, завёрнутые плотно в фольгу.

Корпус выполнен из высококачественной нержавеющей стали. Комплектуется камнем для выпечки из природного камня, обработанного вручную. Сетка из алюминия (диаметр 30 см) для выпекания пиццы так же входит в комплект поставки.

2.Правила эксплуатации

Пекарский камень перед первым использованием необходимо тщательно промыть под водой с использованием губки, после чего оставить высыхать в вертикальном положении при комнатной температуре на 24 часа. На нём допускаются мелкие сколы, царапины; они никак не сказываются на эксплуатации.

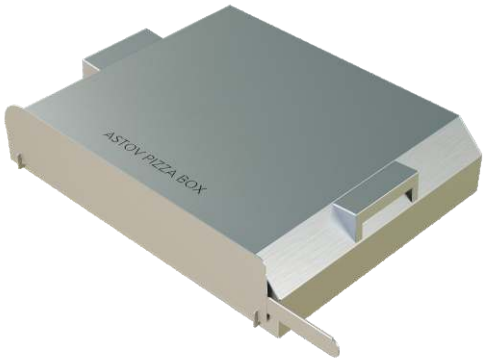
Холодный камень необходимо постепенно прогревать на углях путем добавления готовых углей под Pizza Box.

ВНИМАНИЕ!

- Избегайте резкого нагрева камня! Не ставьте Pizza Box на открытое пламя, так как порода, из которой изготовлен камень, может впитывать жидкость, не так сильно, как шамотная глина, но все же может, и при резком нагревании камень может дать трещину. После нагрева камень готов к использованию и будет равномерно отдавать тепло выпечке. На непрогретом камне готовить нельзя, так как вначале камень забирает жар, а не отдаёт.
- Категорически нельзя использовать моющие средств при очистке пекарского камня!
- Категорически нельзя использовать моющие средств при очистке пекарского камня!
- Корпус сильно нагревается, не оставляйте без присмотра Pizza Box во время использования!

При нагреве корпус из нержавеющей стали может изменить цвет. Это нормально и не является дефектом. Максимальный диаметр пиццы – 30 см. Допускается подкладывать небольшое количество мелких щепок на угли под Pizza Box для поддержания температуры пекарского камня, но только после нагревания камня в течении 15-20 мин. В момент горения щепок в Pizza Box не должна выпекаться пицца или другая выпечка, т.к. пицца закоптится. Максимально допустимая температура камня - 250 градусов. Astov Pizza box можно использовать на газовой бытовой варочной панели для выпекания пиццы и других блюд. Обязательно нужно придерживаться постепенного нагрева пекарского камня, чтобы избежать трещин.

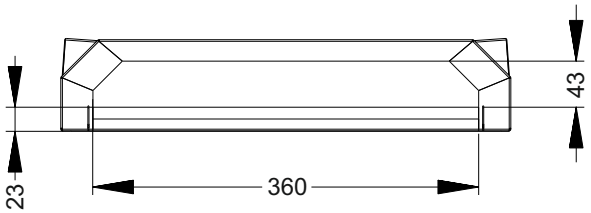
Для ускорения нагревания пекарского камня необходимо установить лопатку-заслонку на лицевую часть Pizza Box. При выпекании пиццы или приготовлении других блюд так же рекомендуется устанавливать лопатку-заслонку для более высокой температуры внутри Pizza Box и избежать стремительного потери тепла.

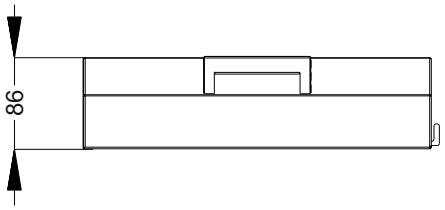


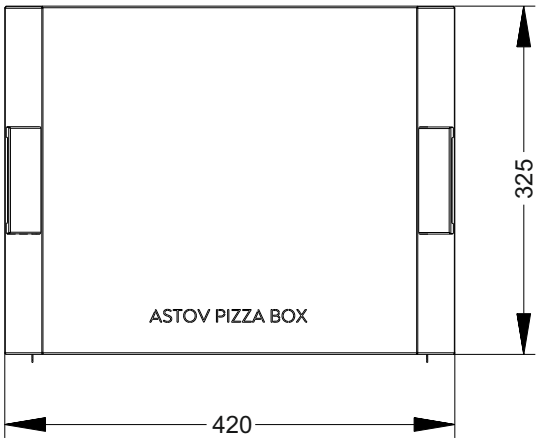
3.Обслуживание

После эксплуатации (выпекания) необходимо подождать, когда камень остынет и протереть его сухой или слегка влажной губкой и оставить высыхать при комнатной температуре нанесколько часов (в случае сильного намокания - на 24 часа). Остатки теста снять щёткой или скребком. Масляные пятна, появившиеся на камне, нет необходимости удалять, они никак не скажутся на качестве выпекания в дальнейшем. Однако старайтесь не допускать их появления во избежание полного закупоривания пор на камне.

Производитель оставляет за собой право вносить отдельные изменения в продукцию в целях улучшения потребительских свойств.







ASTOV
KAMIN

Производитель оставляет за собой право вносить отдельные изменения в продукцию в целях улучшения потребительских свойств.