

TRAMONTINA

CHURRASCO

PEDRA PARA PIZZA

PIZZA STONE

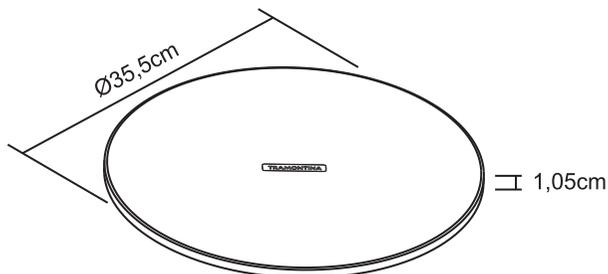
PIEDRA PARA PIZZA

PIERRE À PIZZA

КАМЕНЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ

PIZZASTEIN

Ø 35,5 CM



Antes de usar: Lave la piedra usando apenas una esponja y agua corriente. Asegúrese de que la piedra esté bien seca antes del uso. De lo contrario, la cocción podría verse afectada.

Durante el uso: Evite caídas y no sobrecargue la piedra, porque esto puede originar la rotura del producto. Retire el alimento con la ayuda de una espátula para pizza Tramontina. No exponga la piedra a cambios extremos de temperatura, como colocar la piedra caliente en agua fría o colocar una pizza congelada sobre la piedra caliente.

Después del uso: Deje enfriar la piedra en un ambiente ventilado durante aproximadamente 30 minutos, y luego continúe con la limpieza. No fuerce el enfriamiento o sumerja la piedra en el agua, porque esto puede causar fisuras e inutilizar el accesorio.

Limpieza: Es importante que se realice la limpieza después de cada uso y que no queden residuos de alimentos adheridos a la piedra. Las incrustaciones más grandes pueden removerse con una espátula raspadora con la piedra aún caliente. Después, deje enfriar la piedra y retire las demás incrustaciones utilizando una esponja o un cepillo abrasivo y agua corriente. Nunca use jabón para la limpieza, debido a que puede ser absorbido por la piedra y exhalado durante la preparación de los alimentos. Seque bien la piedra después de la limpieza con agua. Con el transcurso del uso, es normal que se presente alteración del color y la aparición de manchas. No apto para lavavajillas.

Para desechar el producto y el embalaje sigue las orientaciones de reciclado vigentes.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION :

Une fois la braise formée, placez la pierre sur le gril. Couvrez ensuite le gril du barbecue avec le couvercle. Laissez préchauffer avec le couvercle fermé pendant 10 à 15 minutes. C'est tout ! Il suffit de placer vos aliments pour qu'ils cuisent. N'oubliez pas de toujours garder le couvercle du gril du barbecue fermé pendant le processus.

UTILISATION ADÉQUATE EN TOUTE SÉCURITÉ :

Faites très attention lorsque vous utilisez des ustensiles chauds et que vous manipulez la pierre à pizza. Si nécessaire, utilisez une protection pour les mains et tenez-le hors de portée des enfants.

Avant utilisation : Nettoyez la pierre uniquement avec une éponge et un détergent doux ou du savon. Assurez-vous que la pierre est complètement sèche avant de l'utiliser, sinon le processus de cuisson risque d'être affecté.

Pendant utilisation : Évitez les chutes et ne surchargez pas la pierre, car cela peut entraîner la rupture du produit. Retirez les aliments à l'aide d'une spatule à pizza Tramontina. N'exposez pas la pierre à des changements extrêmes de température, par exemple en plaçant la pierre chaude dans de l'eau froide ou en plaçant une pizza congelée sur la pierre chaude.

Après utilisation : Laissez la pierre refroidir dans une pièce ventilée pendant environ 30 minutes, puis procédez au nettoyage. Ne la forcez pas à refroidir et ne plongez pas la pierre dans l'eau, car cela pourrait provoquer des fissures et rendre l'accessoire inutilisable.

Nettoyage : Il est important que le nettoyage soit effectué après chaque utilisation et qu'aucun résidu alimentaire ne reste sur le couvercle. Les incrustations plus importantes peuvent être enlevées à l'aide d'une spatule racleuse pendant que la pierre est encore chaude. Ensuite, laissez la pierre refroidir et retirez les incrustations restantes à l'aide d'une éponge ou d'une brosse abrasive et d'eau courante. N'utilisez jamais de savon pour le nettoyage, car il peut être absorbé par la pierre et rejeté pendant la préparation des aliments. Après le nettoyage à l'eau, séchez bien la pierre. Au cours de l'utilisation, il est normal de constater un changement de couleur et l'apparition de taches. Ne convient pas au lave-vaisselle.

Pour le recyclage du produit et de l'emballage, suivez les directives en vigueur.

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

Когда мангал будет готов к использованию, разместите камень на решетке. Затем накройте решетку крышкой. Дайте решетке предварительно нагреться с закрытой крышкой в течение 10–15 минут. Готово! Теперь можно готовить блюда. В процессе готовки всегда держите крышку решетки закрытой.

КОРРЕКТНАЯ И БЕЗОПАСНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Будьте крайне осторожны при обращении с горячей утварью и камнем для пиццы. При необходимости используйте защитные средства для рук и храните изделие в недоступном для детей месте.

Перед использованием. Мойте камень только губкой под проточной водой. Тщательно высушите камень перед использованием, иначе это может повлиять на процесс готовки.

В ходе эксплуатации. Избегайте падений и не перегружайте камень, поскольку это

ORIENTAÇÕES DE USO:

Após o braseiro formado, deve-se colocar a pedra sobre a grelha. Na sequência cubra a churrasqueira com a tampa. Deixe pré-aquecer com a tampa fechada por 10 a 15 minutos. Pronto, basta colocar o alimento para assar. Lembre-se de sempre deixar a churrasqueira com a tampa fechada durante o processo.

USO SEGURO E ADEQUADO:

Ao utilizar utensílios quentes e ao manusear a pedra para pizza, tenha cuidado redobrado. Se necessário, utilize proteção para as mãos e mantenha-os fora do alcance das crianças.

Antes de usar: Lave a pedra usando apenas esponja e água corrente. Certifique-se de que a pedra esteja bem seca antes do uso, caso contrário o cozimento pode ser afetado.

Durante o uso: Evite quedas e não sobrecarregue a pedra, pois isso pode levar à quebra do produto. Retire o alimento com o auxílio de uma espátula para pizza Tramontina. Não exponha a pedra a mudanças extremas de temperatura, como colocar a pedra quente em água fria ou colocar uma pizza congelada na pedra quente.

Após o uso: Deixe a pedra resfriando em ambiente ventilado por aproximadamente 30 minutos, e então prossiga com a limpeza. Não force o resfriamento ou mergulhe a pedra em água, pois isso poderá causar trincas e inutilizar o acessório.

Limpeza: É importante que a limpeza seja realizada após cada uso e que não permaneçam resíduos de alimentos aderidos à pedra. As incrustações maiores podem ser removidas com uma espátula raspadora, ainda com a pedra quente. Após deixe a pedra resfriar e remova as demais incrustações utilizando uma esponja ou escova abrasiva e água corrente. Nunca utilize sabão na limpeza, pois ele pode ser absorvido pela pedra e exalado durante o preparo dos alimentos. Após a limpeza com água, seque bem a pedra. Ao longo do uso, é normal haver alteração de cor e aparecimento de manchas. Não utilize em máquinas de lavar.

Para descarte do produto e embalagem siga as orientações de reciclagem vigentes.

INSTRUCTIONS FOR USE:

After the brazier is formed, place the stone on the grill. Then cover the barbecue grill with the lid. Allow to preheat with the lid closed for 10 to 15 minutes. That's it! Just place your food to bake. Remember to always keep the barbecue grill lid closed during the process.

SAFE AND PROPER USE:

Be extra careful when using hot utensils and handling the pizza stone. If necessary, use hand protection and keep it out of the reach of children.

Before using: Wash the stone using only a sponge and running water. Make sure the stone is completely dry before use, otherwise the cooking process may be affected.

During use: Avoid drops and do not overload the stone, as this can lead to product breakage. Remove the food using a Tramontina pizza spatula. Do not expose the stone to extreme changes in temperature, such as placing the hot stone in cold water or placing a frozen pizza on the hot stone.

After use: Allow the stone to cool in a ventilated room for approximately 30 minutes, then proceed with cleaning. Do not force it to cool or immerse the stone in water as this may cause cracks and render the accessory unusable.

Cleaning: It is important that cleaning is carried out after each use and that no food residues remain stuck on the stone. Larger encrustations can be removed with a scraper spatula while the stone is still hot. Afterwards, let the stone cool and remove the remaining encrustations using a sponge or abrasive brush and running water. Never use soap for cleaning, as it can be absorbed by the stone and exhaled during food preparation. After cleaning with water, dry the stone well. During use, it is normal to occur a change in color and appearance of stains. Do not place it in a dishwasher.

To discard product and packaging, follow existing recycling guidelines.

ORIENTACIONES DE USO:

Después de formar el braseiro, colocar la piedra sobre la parrilla. Después, cubra el grill a carbón con la tapa. Deje precalentar con la tapa cerrada entre 10 y 15 minutos. Listo, ahora solo debe colocar el alimento para cocinar. Recuerde que siempre debe dejar el grill a carbón con la tapa cerrada durante el proceso.

USO SEGURO Y ADECUADO:

Tenga mucho cuidado al utilizar utensilios calientes y al manipular la piedra para pizza. Si es necesario, utilice protección para las manos y manténgalos fuera del alcance de los niños.

может привести к поломке изделия. Снимайте готовое блюдо с помощью лопатки для пиццы **Tramontina**. Не подвергайте камень резким перепадам температуры, например не помещайте горячий камень в холодную воду или не кладите замороженную пиццу на горячий камень.

После использования. Дайте камню остыть в хорошо проветриваемом помещении в течение приблизительно 30 минут, затем приступайте к очистке. Не пытайтесь охладить камень быстрее и не погружайте его в воду, поскольку это может привести к возникновению трещин и вывести изделие из строя.

Мойка. Важно, чтобы мойка проводилась после каждого использования. Необходимо всегда удалять остатки пищи с камня. Более крупные остатки можно удалять с помощью лопатки, пока камень еще горячий. После этого дайте камню остыть и удалите остатки с помощью губки или абразивной щетки под проточной водой. Никогда не используйте мыло для очистки, так как оно может впитаться в поверхность камня и испаряться во время приготовления пищи. После мытья тщательно высушите камень. Во время использования может наблюдаться изменение цвета и появление пятен. Это абсолютно нормальное явление. Изделие не подходит для мойки в посудомоечной машине. При утилизации изделий и упаковки, следуйте действующим правилам вторичной переработки.

BEDIENUNGSANWEISUNG:

Wenn die Kohlen glühen, legen Sie den Stein auf den Grill. Decken Sie den Grill anschließend mit dem Deckel ab. Lassen Sie den Stein bei geschlossenem Deckel für 10 bis 15 Minuten vorheizen. So einfach! Jetzt können Sie Ihre Speisen darauf backen. Achten Sie darauf, dass der Deckel des Grills während des Garvorgangs geschlossen ist.

SICHERE UND GEEIGNETE HANDHABUNG:

Seien Sie besonders vorsichtig bei der Verwendung von heißen Gegenständen und dem Umgang mit dem Pizzastein. Bei Bedarf, sollten Sie einen Handschutz verwenden und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

Vor dem Gebrauch: Reinigen Sie den Stein nur mit einem Schwamm unter fließendem Wasser. Achten Sie darauf, dass der Stein vollständig trocken ist, bevor Sie ihn benutzen, da dies sonst den Backvorgang beeinträchtigen könnte.

Während des Gebrauchs: Vermeiden Sie Stürze und überladen Sie den Stein nicht, da dies zum Bruch des Produkts führen kann. Benutzen Sie zum Herausnehmen der Speisen einen Tramontina-Pizzaheber. Setzen Sie den Stein keinen extremen Temperaturschwankungen aus, z. B. indem Sie den heißen Stein in kaltes Wasser legen oder eine Tiefkühlpizza auf den heißen Stein legen.

Nach dem Gebrauch: Lassen Sie den Stein an einem gut belüfteten Ort ca. 30 Minuten lang abkühlen bevor Sie ihn reinigen. Kühlen Sie den Stein nicht mit Hilfsmitteln ab und tauchen Sie ihn nicht in Wasser, da dies zu Rissen führen und das Zubehör unbrauchbar machen kann.

Reinigung: Der Stein sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden, um mögliche Lebensmittelreste auf dem Stein zu entfernen. Stärkere Verkrustungen können mit einem Schaber bzw. Spatel entfernt werden, solange der Stein noch heiß ist. Lassen Sie den Stein anschließend abkühlen und entfernen Sie die restlichen Verkrustungen mit einem Schwamm oder einer Scheuerbürste unter fließendem Wasser. Verwenden Sie niemals Reinigungsmittel zum Reinigen, da diese vom Stein aufgenommen und bei der Zubereitung von Speisen wieder abgegeben werden können. Lassen Sie den Stein nach der Reinigung mit Wasser gut trocknen. Es ist normal, dass sich durch den Gebrauchs die Farbe verändert und sich Flecken bilden. Benutzen Sie keinen Geschirrspüler.

Entsorgen Sie das Produkt und die Verpackung gemäß geltender Recycling-Bestimmungen.



Validade Indeterminada

TRAMONTINA S.A. CUTELARIA

Av. Ivo Tramontina, 1024
Bairro Triângulo | CEP 95185-000
Carlos Barbosa | RS | Brasil
CNPJ 90.050.238/0001-14
Indústria Brasileira

tramontina.com