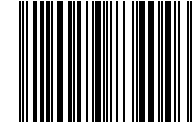




## Pierre à pizza en cordiélite avec support en métal ø 33cm

5 4 2 0 0 5 9 8 3 4 0 4 6



5 420059 834046 &gt;

point  
virgule

Prix  
conseillé: €  
31,50



## DESCRIPTION

Faites les pizzas les plus savoureuses avec cette **pierre à pizza de cordierit by Point-Virgule** qui peut résister à des températures allant jusqu'à 600°C/1112°F. Convient également pour le pain, les tortillas, les croissants, ...

La pierre à pizza poreuse absorbe l'humidité, créant ainsi une base légère et croustillante !

### Instruction :

- Lavez la pierre à la main avant de l'utiliser pour la première fois.
- Préchauffez la pierre au four ou sur le barbecue pendant 15 minutes. N'utilisez la pierre que dans le four ou sur le barbecue. N'utilisez jamais la pierre sur une plaque de cuisson. La pierre doit toujours être préchauffée ; des changements soudains de température peuvent la faire craquer.
- Placez la pizza avec précaution sur la pierre. Ne pas utiliser de graisse ou d'huile sur la pierre. Lorsque vous préparez du poisson ou de la viande sur la pierre, il est préférable d'utiliser une feuille d'aluminium pour protéger la pierre des graisses et des jus.

### Maintenance:

- Laisser la pierre refroidir suffisamment.
- Enlever les résidus de cuisson avec une spatule en plastique.

## SPÉCIFICATIONS

### Caractéristiques physiques

Diamètre	34
Hauteur	1
Matière	Cordiélite

### Entretien & Nettoyage

Convient au  
lave-vaisselle



L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications