



Pizzasteen uit cordieriet met metalen houder ø 33cm

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



5 420059 834046 >

point
virgule

Adviesprijs:
€ 31,50



BESCHRIJVING

Maak de lekkerste pizza's met deze **pizzasteen uit cordieriet van Point-Virgule** die bestand is tegen temperaturen tot 600°C/1112°F. Ook geschikt voor brood, tortilla's, croissants,

De poreuze pizzasteen absorbeert het vocht, wat zorgt voor een lichte en krokante bodem!

Instructies:

- Was de steen met de hand voor het eerste gebruik.
- Verwarm de steen 15 minuten voor in de oven of op de barbecue. Gebruik de steen enkel in de oven of op de barbecue. Gebruik de steen nooit op een kookplaat. De steen moet altijd voorverwarmd worden, plotse temperatuursveranderingen kunnen barsten veroorzaken.
- Plaats de pizza voorzichtig op de steen. Gebruik geen vetten of olie op de steen. Bij het klaarmaken van vis of vlees op de steen gebruik je best aluminiumfolie om de steen te beschermen tegen vetten en sappen.

Onderhoud:

- Laat de steen voldoende afkoelen.
- Verwijder aangebakken resten met een plastic spatel.
- Spoel de steen met warm water, laat hem niet weken en gebruik geen zeep. De steen zou de geur en smaak kunnen opnemen.
- Laat de steen drogen aan de lucht. Zorg dat hij volledig droog is voor je hem opnieuw gebruikt. De pizzasteen zal naar verloop van tijd verkleuren, dit is normaal en zal geen effect hebben op de werking van de steen. Afmetingen: Ø 34 cm H 1 cm

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

SPECIFICATIES

Fysieke kenmerken

Diameter	34
Hoogte	1
Materiaal	Cordieriet

Onderhoud & Reiniging

Vaatwasbestendig ✘

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig