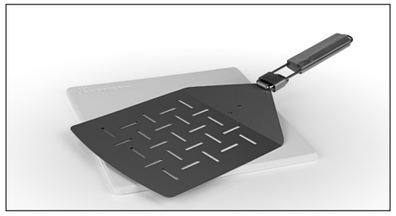
LANDMANN

HOME OF FIRE

PIZZA SET

Item / Artikel: **04381**
 # 13219



Für Lebensmittel geeignet. • Suitable for use with food. • Geschikt voor levensmiddelen. • Pour usage alimentaire. • Adecuado para alimentos. • Adatto agli alimenti. • Lämplig för livsmedel. • Egnet til næringsmidler. • Sopii elintarvikkeille. • Egnet til fødevarer. • Sobib toiduainete jaoks. • Nadaje się do żywności. • Vhodná pro potraviny. • Для пищевых продуктов. • Élelmiszerekhez alkalmas. • Adecvat pentru produse alimentare. • ατάλληλο για τρόφιμα. • Primerno za živila. • Pogodno za hranu.

DE Hinweise zum Gebrauch

Lieferumfang: 1 x Pizzastein (ca. 32 x 32 x 1,2 cm), 1 x Pizzaheber (mit klappbarem Griff)

BEACHTE!

- Halte das Verpackungsmaterial von Kindern und Tieren fern. Es besteht Erstickungsgefahr!
- Den Pizzastein und den Pizzaheber nicht in der Spülmaschine reinigen! Den Pizzastein nicht in Wasser tauchen.
- Benutze keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Bürsten mit Metallborsten. Diese können die Oberfläche beschädigen.
- Das Produkt wird auf dem Grill / im Backofen sehr heiß. Nimm es erst vom Grill / aus dem Backofen, wenn es sich abgekühlt hat und verwende Grill- bzw. Küchenhandschuhe.
- Lasse das Produkt nie unbeaufsichtigt in der Nähe von Kindern oder Tieren, solange es heiß ist.
- Schütte nie kaltes Wasser in / auf das heiße Produkt.
- Schütze das Produkt vor Stößen, Nässe und Feuchtigkeit.

Der Pizzastein ist für rechteckige Grillroste (ab 35 cm Länge und Breite) und runde Grillroste (ab 44 cm Durchmesser) geeignet.

1. Wische den Pizzastein vor dem ersten Gebrauch mit einem sauberen feuchten Tuch ab, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen.
   Spüle den Pizzaheber mit Spülmittel und warmem Wasser ab.
2. Lege den Pizzastein auf den Grillrost oder in den Backofen. Für eine optimale Luftzirkulation im Grill sollte der Abstand zum Rand mindestens 3 cm betragen.
3. Heize den Pizzastein ca. 15 – 30 Minuten bei hoher Temperatur vor.
4. Lege die belegte Pizza auf den Pizzastein und lasse sie (bei geschlossenem Grilldeckel) je nach Teigdicke und Belag ca. 5 – 7 Minuten backen. Für Flammkuchen empfiehlt sich eine Backzeit von ca. 3 – 5 Minuten.
5. Lasse den Pizzastein nach dem Gebrauch vollständig abkühlen und reinige ihn anschließend mit einem trockenen Tuch, einem feuchten Küchenschwamm oder, bei hartnäckigen Verkrustungen, mit einem Küchenschaber. Spüle den Pizzaheber mit Spülmittel und warmem Wasser ab.

Hergestellt in China.

EN Notices for Operation

Items supplied: 1 x pizza stone (approx. 32 x 32 x 1.2 cm), 1 x pizza peel (with folding handle)

PLEASE NOTE!

- Keep the packaging material away from children and animals. There is a danger of suffocation!
- Do not clean the pizza stone or the pizza peel in the dishwasher! Do not immerse the pizza stone in water.
- Do not use corrosive or abrasive cleaning agents or brushes with metal bristles. They may damage the surface.
- The product gets very hot on the barbecue / in the oven. Only remove it from the barbecue / oven once it has cooled down and use barbecue gloves or oven gloves to do this.
- Never leave the product unattended near children or animals while it is hot.
- Never pour cold water into / onto the hot product.
- Protect the product from impacts, wet conditions and moisture.

The pizza stone is suitable for square grill racks (length and width from 35 cm) and round grill racks (diameter from 44 cm).

1. Before you first use the pizza stone, wipe it down with a clean, damp cloth to remove any production residues.
   Rinse the pizza peel with detergent and warm water.
2. Place the pizza stone on the grill rack or in the oven. To allow optimum air circulation in the barbecue, the gap from the edge should be at least 3 cm.
3. Preheat the pizza stone at a high temperature for approx. 15 – 30 minutes.
4. Place the pizza with its topping on the pizza stone and allow it to bake (with the barbecue lid closed) for approx. 5 – 7 minutes, depending on the thickness of the dough and topping. For tarte flambée, a baking time of approx. 3 – 5 minutes is recommended.
5. After use, allow the pizza stone to cool down completely and then clean it with a dry cloth, a damp kitchen sponge or, for stubborn encrusted food, with a dough scraper. Rinse the pizza peel with detergent and warm water.

Made in China.

NL Aanwijzingen voor gebruik

Omvang van de levering: 1 x pizzasteen (ca. 32 x 32 x 1,2 cm), 1 x pizzaschep (met klapbare greep)

ATTENTIE!

- Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen en dieren. Er bestaat kans op verstikking!
- Reinig de pizzasteen en de pizzaschep niet in de vaatwasser! Dompel de pizzasteen niet onder in water.
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen en geen borstels met metalen haren. Deze kunnen het oppervlak beschadigen.
- Het product wordt op de barbecue / in de oven erg heet. Haal het pas van de barbecue / uit de oven wanneer het is afgekoeld en gebruik BBQ of keukenhandschoenen.
- Laat het product nooit zonder toezicht in de buurt van kinderen of dieren zolang het heet is.
- Schud nooit koud water in / op het product.
- Bescherm het product tegen stoten, natheid en vochtigheid.

De pizzasteen is geschikt voor rechthoekige grillroosters (vanaf 35 cm lengte en breedte) en ronde grillroosters (vanaf 44 cm diameter).

1. Veeg de pizzasteen vóór de eerste keer gebruiken af met een schone, vochtige doek om eventuele productieresten te verwijderen.
   Spoel de pizzaschep af met afwasmiddel en warm water.
2. Leg de pizzasteen op het grillrooster of in de oven. Voor een optimale luchtcirculatie bij de barbecue dient de afstand tot de rand minstens 3 cm te bedragen.
3. Laat de pizzasteen ca. 15 – 30 minuten op hoge temperatuur warm worden.
4. Leg de belegde pizza op de pizzasteen en laat hem (met gesloten deksel) afhankelijk van de dikte van de bodem en van het beleg ca. 5 – 7 minuten bakken. Voor 'Elzasser Flammkuchen' wordt een baktijd van ca. 3 – 5 minuten aanbevolen.
5. Laat de pizzasteen na gebruik volledig afkoelen en maak hem dan schoon met een droge doek, een vochtig keukensponsje of, bij vastgekoekte resten, met een keukenschraper. Spoel de pizzaschep af met afwasmiddel en warm water.

Gemaakt in China.

FR Consignes pour l'utilisation

Étendue des fournitures : 1 x pierre à pizza (env. 32 x 32 x 1,2 cm), 1 x pelle à pizza (avec poignée pliable)

À OBSERVER !

- Tenez l'emballage hors de portée des enfants et des animaux. Risque de suffocation !
- Ne pas nettoyer la pierre à pizza et la pelle à pizza dans le lave-vaisselle. Ne pas plonger la pierre à pizza dans de l'eau.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs ni de brosses à poils métalliques. Ceux-ci pourraient endommager la surface.
- Le produit devient très chaud sur le barbecue / dans le four. Retirez-le du barbecue / du four seulement une fois qu'il a refroidi et utilisez des gants de barbecue ou des gants de cuisine.
- Tant que le produit est chaud, ne le laissez jamais sans surveillance à proximité d'enfants ou d'animaux.
- Ne versez jamais d'eau froide dans / sur le produit chaud.
- Protégez le produit contre les chocs, l'eau et l'humidité.

La pierre à pizza se prête aux grilles de cuisson rectangulaires (à partir de 35 cm de longueur et de largeur) et rondes (à partir de 44 cm de diamètre).

1. Avant la première utilisation, essuyez la pierre à pizza avec un chiffon humide afin d'enlever d'éventuels résidus de production.
   Lavez la pelle à pizza avec du produit à vaisselle et de l'eau chaude.
2. Placez la pierre à pizza sur la grille de cuisson ou au four. Pour une circulation optimale de l'air dans le barbecue, la distance par rapport au bord doit être d'au moins 3 cm.
3. Préchauffez la pierre à pizza à haute température pendant environ 15 à 30 minutes.
4. Posez la pizza garnie sur la pierre à pizza et laissez la cuire (avec le couvercle de barbecue fermé) pendant environ 5 à 7 minutes selon l'épaisseur de la pâte et la garniture. Pour les tartes flambées, un temps de cuisson d'environ 3 à 5 minutes est recommandé.
5. Après l'utilisation, laissez entièrement refroidir la pierre à pizza puis nettoyez-la avec un chiffon sec, une éponge de cuisine humide ou, en cas d'incrustations tenaces, avec une spatule de cuisine. Lavez la pelle à pizza avec du produit à vaisselle et de l'eau chaude.

Fabriqué en Chine.

ES Indicaciones de uso

Volumen de suministro: 1 piedra para pizza (aprox. 32 x 32 x 1,2 cm), 1 pala para pizza (con mango plegable)

¡IMPORTANTE!

- Mantenga el material de embalaje alejado de niños y animales. ¡Existe riesgo de asfixia!
- ¡No lavar la piedra para pizza ni la pala para pizza en el lavavajillas! No sumergir en agua la piedra para pizza.
- No use productos de limpieza corrosivos o abrasivos ni cepillos con cerdas metálicas. Pueden provocar daños en las superficies.
- El producto se calienta muchísimo en la barbacoa / el horno. Retírelo de la barbacoa / horno cuando se haya enfriado y utilice para ello guantes para barbacoa o guantes de cocina.
- No deje el producto sin vigilancia cerca de niños o animales mientras esté caliente.
- No vierta nunca agua fría en/sobre el producto caliente.
- Proteja el producto de los golpes y la humedad.

La piedra para pizza es adecuada para parrillas rectangulares (a partir de 35 cm de longitud y anchura) y parrillas redondas (a partir de 44 cm de diámetro).

1. Limpie la piedra para pizza con un paño limpio y húmedo antes de usarla por primera vez para eliminar cualquier residuo de producción.
   Lave la pala para pizza con detergente lavavajillas y agua caliente.
2. Coloque la piedra para pizza sobre la parrilla o en el horno. Para una óptima circulación del aire en la barbacoa, la distancia al borde debe ser de al menos 3 cm.
3. Precaliente la piedra para pizza durante unos 15 - 30 minutos a alta temperatura.
4. Coloque la pizza con los ingredientes sobre la piedra para pizza y deje que se hornee (con la tapa de la barbacoa cerrada) durante unos 5 - 7 minutos, dependiendo del grosor de la masa y de los ingredientes. Para Flammkuchen se recomienda un tiempo de cocción de unos 3 a 5 minutos.
5. Deje que la piedra para pizza se enfríe completamente después de usarla y luego límpiela con un paño seco, una esponja de cocina húmeda o, en caso de incrustaciones persistentes, con una rasqueta de cocina. Lave la pala para pizza con detergente lavavajillas y agua caliente.

Fabricado en China.

IT Indicazioni sull'utilizzo

Contenuto della confezione: 1 pietra per pizza (ca. 32 x 32 x 1,2 cm), 1 pala per pizza (con manico pieghevole)

NOTA BENE!

- Tenere il materiale d'imballaggio lontano dalla portata di bambini e animali. Pericolo di soffocamento!
- Non lavare in lavastoviglie la pietra per pizza e la pala per pizza! Non immergere la pietra per pizza in acqua.
- Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi e spazzole con setole di metallo. Questi possono danneggiare la superficie.
- Il prodotto diventa molto bollente sul barbecue/nel forno. Rimuoverlo dal barbecue/forno solo dopo che si è raffreddato e utilizzare i guanti da barbecue o da cucina.
- Mai lasciare il prodotto incustodito nelle vicinanze di bambini o animali fin quando non è più bollente.
- Mai versare acqua fredda nel/sul prodotto bollente.
- Proteggere il prodotto da urti, bagnato e umidità.

La pietra per pizza è adatta per griglie rettangolari (da 35 cm di lunghezza e larghezza) e griglie rotonde (da 44 cm di diametro).

1. Prima dell'uso, passare un panno pulito e umido sulla pietra per pizza per rimuovere eventuali residui di produzione.
   Lavare la pala per pizza con del detersivo e acqua calda.
2. Porre la pietra per pizza sulla griglia o nel forno. Per una circolazione ottimale dell'aria nel barbecue, garantire una distanza di almeno 3 cm dal bordo.
3. Preriscaldare la pietra per pizza per circa 15-30 minuti a temperatura elevata.
4. Porre la pizza condita sulla pietra per pizza e lasciarla cuocere (con il coperchio del barbecue chiuso) per circa 5-7 minuti, a seconda dello spessore dell'impasto e del condimento. Per i flammkuchen consigliamo un tempo di cottura di circa 3-5 minuti.
5. Dopo l'uso, lasciare raffreddare completamente la pietra per pizza e successivamente pulirla con un panno asciutto, una spugna umida o, in caso di incrostazioni ostinate, con un raschietto da cucina. Lavare la pala per pizza con del detersivo e acqua calda.

Prodotto in Cina.

SV Bruksanvisningar

Leveransomfattning: 1 x pizzasten (ca 32 x 32 x 1,2 cm), 1 x pizzaspade (med hopfällbart handtag)

VIKTIGT!

- Håll förpackningsmaterial borta från barn och husdjur. Det finns risk för kvävning!
- Rengör inte pizzastenen och pizzaspaden i diskmaskin! Sänk inte ned pizzastenen i vatten.
- Använd inte frätande eller nötande rengöringsmedel eller stålborste. Dessa kan skada ytan.
- Produkten blir mycket varm på grillen/i ugnen. Ta bort den från grillen/ut från ugnen först när den har svalnat och använd grillvante/grytvante.
- Lämna aldrig produkten utan uppsikt i närheten av barn eller husdjur så länge den är varm.
- Häll aldrig kallt vatten i/på den varma produkten.
- Skydda produkten från stötar, väta och fukt.

Pizzastenen är avsedd för rektangulära grillgaller (med längd och bredd från 35 cm) och runda grillgaller (från 44 cm i diameter).

1. Torka av pizzastenen med en ren, fuktig trasa innan den används för första gången för att avlägsna eventuella produktionsrester.
   Rengör pizzaspaden med diskmedel och varmt vatten.
2. Lägg pizzastenen på grillgallret eller i ugnen. För att se till att grillen får optimal luftcirkulation bör pizzastenen ha ett avstånd på minst 3 cm från väggen.
3. Värm pizzastenen i ca 15–30 minuter vid hög temperatur.
4. Lägg den garnerade pizzan på pizzastenen och tillaga den (med grillens lock stängt) i 5–7 minuter beroende på degens tjocklek. För tysk flammkuchen rekommenderas en tillagningstid på ca 3–5 minuter.
5. Låt pizzastenen svalna helt efter användning och rengör den därefter med en torr trasa, en fuktig disksvamp eller, vid envisa inbrända rester, med en degskrapa. Rengör pizzaspaden med diskmedel och varmt vatten.

Tillverkad i Kina

NO Bruksanvisning

Leveringsomfang: 1 stk. pizzastein (ca. 32 x 32 x 1,2 cm), 1 stk. pizzahever (med sammenleggbart håndtak)

OBS!

- Hold emballasjematerialet borte fra barn og dyr. Det er fare for kvelning!
- Ikke rengjør pizzasteinen og pizzaheveren i oppvaskmaskinen! Senk ikke pizzasteinen ned i vann.
- Bruk Ikke etsende eller slipende rengjøringsmidler eller børster med metallbust. Disse kan skade overflatene.
- Produktet blir meget varmt på grillen eller i stekeovnen. Fjern det først fra grillen eller i stekeovnen når det er avkjølt, og bruk grill- eller kjøkkenhansker.
- La aldri produktet være uten tilsyn i nærheten av barn eller dyr når det er varmt.
- Hell aldri kaldt vann i/på det varme produktet.
- Beskytt produktet mot støt, væte og fuktighet.

Pizzasteinen passer til rektangulære grillrister (fra 35 cm i lengde og bredde) og runde grillrister (fra 44 cm i diameter).

1. Før du bruker pizzasteinen første gang, må du tørke av den med en ren, fuktig klut for å fjerne eventuelle produksjonsrester.
   Spyl av pizzaheveren med oppvaskmiddel og varmt vann.
2. Legg pizzasteinen på grillristen eller i stekeovnen. For å oppnå optimal luftsirkulasjon i grillen bør avstanden til kanten være minst 3 cm.
3. Forvarm pizzasteinen på høy temperatur i ca. 15–30 minutter.
4. Legg den fylte pizzaen på pizzasteinen og la den steke (med lukket grill-lokk) i ca 5–7 minutter, avhengig av tykkelsen på deigen og fyllet. Til tarte flambée anbefales en steketid på ca 3–5 minutter.
5. Etter bruk lar du pizzasteinen avkjøles helt og rengjør den deretter med en tørr klut, en fuktig kjøkkensvamp eller, ved gjenstridige skorper, med en kjøkkenskrape.
   Spyl av pizzaheveren med oppvaskmiddel og varmt vann.

Produsert i Kina.

FI Käyttöohjeet

Pakkauksen sisältö 1 x pizzakivi (n. 32 x 32 x 1,2 cm), 1 x pizzanostin (taitettavalla kahvalla)

HUOMAA!

- Pidä pakkausmateriaali poissa lasten ja eläinten ulottuvilta. On olemassa Tukehtumisvaara!
- Älä pese pizzakiveä ja pizzanostinta astianpesukoneessa! Älä upota pizzakiveä veteen.
- Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia pesuaineita tai harjoja, joissa on metalliharjakset. Nämä voivat vahingoittaa pintoja.
- Tuote kuumenee erittäin kuumaksi grillissä / uunissa. Poista grillistä/uunista vasta, kun se on jäähtynyt ja käytä grilli- tai keittiökäsineitä.
- Älä koskaan jätä tuotetta ilman valvontaa lasten tai eläinten lähelle, kun se on kuuma.
- Älä koskaan kaada kylmää vettä kuumaan tuotteeseen/päälle.
- Suojaa tuotetta pitkäaikaiselta märkyydeltä ja kosteudelta.

Pizzakivi sopii suorakaiteen muotoisille grilliritilöille (pituus ja leveys 35 cm alkaen) ja pyöreille grilliritilöille (halkaisija 44 cm).

1. Ennen kuin käytät pizzakiveä ensimmäistä kertaa, pyyhi se puhtaalla, kostealla liinalla poistaaksesi kaikki tuotantojäämät.
   Huuhtele pizzanostin astianpesuaineella ja lämpimällä vedellä.
2. Laita pizzakivi grilliin tai uuniin. Jotta ilmankierto grillissä olisi optimaalinen, etäisyyden reunasta tulee olla vähintään 3 cm.
3. Esilämmitä pizzakiveä korkeassa lämpötilassa noin 15-30 minuuttia.
4. Aseta päällystetty pizza pizzakiven päälle ja anna paistua (grillauksen kannen ollessa suljettuna) noin 5-7 minuuttia taikinan ja täytteen paksuudesta riippuen. Liekkikakulle suositellaan noin 3 - 5 minuutin paistoaikaa.
5. Anna pizzakiven jäähtyä käytön jälkeen kokonaan ja puhdista se sitten kuivalla liinalla, kostealla keittiösienellä tai pinttyneiden ruostumien tapauksessa keittiökaapimella.
   Huuhtele pizzanostin astianpesuaineella ja lämpimällä vedellä.

Valmistettu Kiinassa.

DA Brugsanvisning

Leveringsomfang: 1 x pizzasten (ca. 32 x 32 x 1,2 cm), 1 x pizzaløfter (med sammenklappeligt håndtag)

OBS!

- Hold emballagematerialet væk fra børn og dyr. Der er risiko for kvælning!
- Rengør ikke pizzastenen og pizzaløfteren i opvaskemaskinen! Du må ikke nedsænke pizzastenen i vand.
- Brug ikke ætsende eller slibende rengøringsmidler eller børster med metalhår. Disse kan beskadige overfladen.
- Produktet bliver meget varmt på grillen / i ovnen. Fjern det først fra grillen, når det er afkølet, og brug grill- eller køkkenhandsker.
- Efterlad aldrig produktet uden opsyn i nærheden af børn eller dyr, mens det er varmt.
- Hæld aldrig koldt vand i / på det varme produkt.
- Beskyt produktet mod slag, længerevarende fugt og fugtighed.

Pizzastenen er egnet til rektangulære grillriste (fra 35 cm længde og bredde) og runde grillriste (fra 44 cm i diameter).

1. Før du bruger pizzastenen første gang, skal du tørre den af med en ren, fugtig klud for at fjerne eventuelle produktionsrester. Skyl pizzaløfteren med rengøringsmiddel og varmt vand.

2. Sæt pizzastenen på grillristen eller i ovnen. For at opnå optimal luftcirkulation i grillen skal afstanden til kanten være mindst 3 cm.
3. Forvarm pizzastenen i ca. 15-30 minutter ved høj temperatur.
4. Læg den toppede pizza på pizzastenen, og lad den bage (med lukket grillåg) i ca. 5–7 minutter, afhængigt af dejens tykkelse og belægningen. Til tarte flambée anbefaler vi en bagetid på ca. 3–5 minutter.
5. Lad pizzastenen køle helt af efter brug, og rengør den derefter med en tør klud, en fugtig køkkensvamp eller en køkkenskraber i tilfælde af genstridige belægninger. Skyl pizzaløfteren med rengøringsmiddel og varmt vand.

Fremstillet i Kina.

ET Kasutamise juhised

Tarnekomplekt: 1 x pitsakivi (ca 32 x 32 x 1,2 cm), 1 x pitsa tõstja (kokkuklapitava käepidemega)

TÄHELEPANU!

- Hoidke pakkematerjal lastest ja loomadest eemal. Valitseb lämbumisoht!
- Pitsakivi ja pitsja tõstjat ei tohi pesta nõudepesumasinas! Pitsakivi ei tohi kasta vette.
- Ärge kasutage söövitavaid või abarsiivseid puhastusvahendeid ega metallharjastage harjasid. Need võivad pealispinda kahjustada.
- Toode kuumeneb grillil/küpsetusahjus tugevalt. Võtke toode grillilt maha / küpsetusahjust välja alles siis, kui see on jahtunud ja kasutage grillikindaid või pajakindaid.
- Ärge jätke kuuma toodet kunagi järelevalveta laste või loomade lähedusse.
- Ärge kunagi valage külma vett toote peale/sisse.
- Kaitske toodet löökide ja niiskuse eest.

Pitsakivi on mõeldud ristkülikukujuliste grillrestide jaoks (alates 35 cm pikkuse ja laiusega) ja ümmarguste grillrestide jaoks (läbimõõduga alates 44 cm).

1. Pühkige pitsakivi enne esmakordset kasutamist puhta niiske lapiga, et eemaldada võimalikud tootmisjäägid.
   Loputage pitsakivi ja pitsa tõstjat nõudepesuvahendi ja sooja veega.
2. Asetage pitsakivi grillrestile või küpsetusahju. Optimaalse õhuringluse tagamiseks grilli sees peab kaugus servast olema vähemalt 3 cm.
3. Eelkuumutage pitsakivi ca 15–30 minutit kõrgel temperatuuril.
4. Asetage pitsa pitsakivile ja laske sel (suletud grillikaanega) ca 5–7 minutit küpseda, olenevalt taigna ja katte paksusest. Flambeeritud küpsetiste puhul on soovitatav küpsetusaeg ca 3–5 minutit.
5. Laske pitsakivil pärast kasutamist täielikult jahtuda ja puhastage seda seejärel kuiva lapiga, niiske nõudesvammiga või tugeva mustuse korral köögikaabitsaga. Loputage pitsakivi ja pitsa tõstjat nõudepesuvahendi ja sooja veega.

Toodetud Hiinas.

PL Zasady użytkowania

W zestawie: 1 x kamień do pieczenia pizzy (ok. 32 x 32 x 1,2 cm), 1 x łopata do pizzy (ze składanym uchwytem)

PAMIĘTAJ!

- Trzymaj opakowanie z dala od dzieci i zwierząt! Istnieje niebezpieczeństwo zadławienia!
- Kamień do pieczenia pizzy i łopata do pizzy nie nadają się do mycia w zmywarce! Nie zanurzaj kamienia do pieczenia pizzy w wodzie!
- Nie stosuj ostrych ani szorujących środków czyszczących, nie używaj metalowych szczotek. Grozi to uszkodzeniem powierzchni.
- Na grillu / w piekarniku produkt rozgrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. Przed zdjęciem go z grilla lub wyjęciem z piekarnika odczekaj, aż ostygnie. Załóż rękawice do grilla lub rękawice kuchenne.
- Dopóki produkt jest gorący, nie zostawiaj go bez nadzoru w pobliżu dzieci lub zwierząt.
- Nigdy nie polewaj gorącego produktu zimną wodą.
- Chroń produkt przed uderzeniami i wilgocią.

Kamień do pieczenia pizzy jest przeznaczony do prostokątnych rusztów grilla (długość i szerokość powyżej 35 cm) oraz okrągłych rusztów grilla (średnica powyżej 44 cm).

1. Przed pierwszym użyciem wytrzyj kamień do pieczenia pizzy czystą wilgotną szmatką, aby usunąć ewentualne resztki produkcyjne.
   Łopatę do pizzy umyj ciepłą wodą i środkiem do mycia naczyń.
2. Połóż kamień do pieczenia pizzy na ruszcie grilla lub włóż go do piekarnika. Dla zapewnienia optymalnej cyrkulacji powietrza wewnątrz grilla odstęp od brzegu powinien wynosić przynajmniej 3 cm.
3. Włącz wysoką temperaturę na 15–30 minut, by rozgrzać kamień do pieczenia pizzy.
4. Połóż pizzę wraz dodatkami na kamieniu do pieczenia pizzy i piecz ją (przy zamkniętej pokrywie), w zależności od grubości ciasta i rodzaju dodatków, ok. 5–7 minut. W przypadku podpłomyków czas pieczenia wynosi ok. 3–5 minut.
5. Po użyciu odczekaj, aż kamień do pieczenia pizzy całkowicie ostygnie, a następnie wyczyść go suchą ścierką, wilgotną gąbką lub, w przypadku uporczywych zaschniętych resztek, skrobakiem kuchennym. Łopatę do pizzy umyj ciepłą wodą i środkiem do mycia naczyń.

Wyprodukowano w Chinach.

CS Pokyny pro použití

Obsah balení: 1x kámen na pizzu (cca 32 x 32 x 1,2 cm), 1x zvedák na pizzu (se sklopnou rukojetí)

POZOR!

- Uchovávejte obalový materiál mimo dosah dětí a zvířat. Hrozí nebezpečí udušení!
- Kámen na pizzu a zvedák na pizzu nemyjte v myčce nádobí! Kámen na pizzu neponořujte do vody.
- Nepoužívejte žíravé nebo abrazivní čisticí prostředky ani kartáče s kovovými štětinami. Mohly byste jimi poškodit povrch.
- Výrobek se na grilu / v troubě silně zahřívá. Z grilu / trouby jej sundejte až po vychladnutí a používejte grilovací nebo kuchyňské rukavice.
- Nikdy nenechávejte výrobek bez dozoru v blízkosti dětí nebo zvířat, když je horký.
- Nikdy nelijte studenou vodu do/na horký výrobek.
- Chraňte výrobek před nárazy, mokrem a vlhkostí.

Kámen na pizzu je vhodný pro obdélníkové grilovací rošty (od délky a šířky 35 cm) a kulaté grily (od průměru 44 cm).

1. Před prvním použitím kámen na pizzu otřete čistým vlhkým hadrem, abyste odstranili případné zbytky z výroby.
   Opláchněte zvedák na pizzu mycím prostředkem a teplou vodou.
2. Kámen na pizzu položte na grilovací rošt nebo do trouby. Pro optimální cirkulaci vzduchu v grilu by vzdálenost od okraje měla být alespoň 3 cm.
3. Kámen na pizzu předehřívejte přibližně 15–30 minut při vysoké teplotě.
4. Položte pizzu na kámen na pizzu a nechte ji péct (při zavřeném víku grilu) přibližně 5–7 minut, v závislosti na tloušťce těsta a náplni. Pro tarte flambée doporučujeme dobu pečení přibližně 3–5 minut.
5. Po použití nechte kámen na pizzu zcela vychladnout a poté jej očistěte suchým hadrem, vlhkou kuchyňskou houbičkou nebo v případě odolné krusty kuchyňskou škrabkou. Opláchněte zvedák na pizzu mycím prostředkem a teplou vodou.

Vyrobeno v Číně.

RU Указания по использованию

Комплект поставки: 1 x камень для пиццы (ок. 32 x 32 x 1,2 см), 1 x лопатка для пиццы (с откидной ручкой)

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ!

- Храните упаковочный материал в недоступном для детей и животных месте. Существует опасность удушья!
- Не мойте камень для пиццы и лопатку для пиццы в посудомоечной машине! Не погружайте камень для пиццы в воду.
- Не используйте едкие или абразивные чистящие средства, а также щетки с металлической щетиной. Это может привести к повреждению поверхности.
- На гриле / в духовке изделие очень сильно нагревается. Снимайте изделие с гриля / вынимайте из духовки только после того, как оно остынет, используйте перчатки для гриля или кухонные перчатки.
- Пока изделие горячее, никогда не оставляйте его без присмотра, если вблизи находятся дети или животные.
- Никогда не лейте холодную воду в / на горячее изделие.
- Защищайте изделие от ударов, воздействия влаги и сырости.

Камень для пиццы подходит для прямоугольных решеток гриля (длиной и шириной от 35 см) и круглых решеток гриля (диаметром от 44 см).

1. Перед первым использованием камня для пиццы протрите его чистой влажной тканевой салфеткой, чтобы удалить остатки технологических загрязнений.
   Вымойте лопатку для пиццы теплой водой со средством для мытья посуды.
2. Положите камень для пиццы на решетку гриля или в духовку. Для оптимальной циркуляции воздуха в гриле расстояние до кромки камня должно составлять не менее 3 см.
3. Нагревайте камень для пиццы при высокой температуре примерно 15 – 30 минут.
4. Положите подготовленную пиццу на камень для пиццы и выпекайте (при закрытой крышке гриля); в зависимости от толщины теста и начинки время выпекания составляет примерно 5 – 7 минут. Лепешку тарт фламбе рекомендуется выпекать примерно 3 – 5 минут.
5. После использования дайте камню для пиццы полностью остыть, затем очистите его сухой тканевой салфеткой, влажной губкой для мытья посуды, а при наличии стойких остатков присохшего теста используйте кухонную лопатку. Вымойте лопатку для пиццы теплой водой со средством для мытья посуды.

Сделано в Китае.

HU A használatra vonatkozó információk

A csomag tartalma: 1 x pizzasütő kő (kb. 32 x 32 x 1,2 cm), 1 x pizzasütő lapát (behajtható nyéllel)

FIGYELEM!

- Tartsa távol a csomagolóanyagot gyermekektől és állatoktól. Fulladásveszély áll fenn!
- Ne tisztítsa mosogatógépben a pizzasütő követ és a pizzasütő lapátot! Ne merítse vízbe a pizzasütő követ.
- Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószert és fémsörtéjű kefét. Ezek kárt tehetnek a felületben.
- A termék nagyon felforrósodik a grillsütőn/ sütőben. Csak akkor vegye le a grillsütőről/ vegye ki a sütőből, ha már lehűlt, és használjon grillező, ill. konyhai kesztyűt.
- Soha ne hagyja a terméket felügyelet nélkül gyermekek vagy állatok közelében, amíg az forró.
- Soha ne öntsön hideg vizet a forró termékbe/termékre.
- Óvja a terméket ütésektől, nedvességtől és nyirkosságtól.

A pizzasütő kő téglalap alakú (legalább 35 cm hosszúságú és szélességű) grillező rácsokhoz és kerek (legalább 44 cm átmérőjű) grillező rácsokhoz alkalmas.

1. Az első használat előtt törölje le a pizzasütő követ egy tiszta nedves törlőkendővel, hogy eltávolítsa az esetleges gyártási maradványokat.
   Mosogassa el a pizzasütő lapátot mosogatószeres meleg vízzel.
2. Helyezze a pizzasütő követ a grillező rácsra vagy a sütőbe. Az optimális légáramlás érdekében a grillsütőben a szélektől való távolságnak legalább 3 cm-nek kell lenni.
3. Melegítse elő a pizzasütő követ kb. 15-30 percig magas hőmérsékleten.
4. Helyezze a feltéttel megrakott pizzát a pizzasütő kőre és hagyja sülni (lezárt grillsütő-fedéllel) kb. 5-7 percig a tészta és a feltét vastagságától függően. Elzászi hagymás lepény (tarte flambée) sütése esetén kb. 3-5 perc sütési idő javasolt.
5. Használat után hagyja teljesen lehűlni a pizzasütő követ, majd tisztítsa meg száraz törlőkendővel, nedves konyhai szivaccsal, vagy makacs lerakódások esetén konyhai kaparóval. Mosogassa el a pizzasütő lapátot mosogatószeres meleg vízzel.

Kínában készült.

RO Indicații de utilizare

Setul de livrare: 1 x piatră pentru pizza (cca 32 x 32 x 1,2 cm), 1 x paletă pentru pizza (cu mâner pliabil)

DE RESPECTAT!

- Nu lăsați materialul de ambalare la îndemâna copiilor și animalelor. Pericol de asfixiere!
- Nu curățați piatra pentru pizza și paleta pentru pizza în mașina de spălat vase! Nu scufundați piatra pentru pizza în apă!
- Nu folosiți detergenți caustici sau bureți abrazivi și nici perii cu peri din metal. Aceștia pot deteriora suprafața.
- Produsul devine foarte fierbinte pe grătar / în cuptor. Luați-l de pe grătar / din cuptor numai după ce s-a răcit și folosiți mănuși pentru grătar, respectiv de bucătărie.
- Nu lăsați niciodată produsul nesupravegheat în apropierea copiilor și a animalelor, cât timp este încă fierbinte.
- Nu turnați niciodată apă rece pe/în produsul fierbinte.
- Protejați produsul de lovituri, umiditate și umezeală de durată.

Piatra pentru pizza este recomandată pentru grătare pentru friptură dreptunghiulare (lungime și lățime de la 35 cm) și rotunde (diametrul de minim 44 cm).

1. Ștergeți piatra de pizza cu o cârpă umedă curată înainte de prima utilizare, pentru a îndepărta eventuale reziduuri din procesul de producție.
   Spălați paleta pentru pizza cu detergent de vase și cu apă caldă.
2. Așezați piatra pentru pizza pe grătarul pentru friptură sau în cuptor. Pentru o circulație optimă a aerului în grătar, distanța până la margine ar trebui să fie minim 3 cm.
3. Încingeți piatra pentru pizza cca 15 – 30 de minute la o temperatură ridicată.
4. Așezați pizza pe piatra pentru pizza și lăsați-o la copt cca 5 – 7 minute (cu capacul grătarului închis), în funcție de grosimea blatului și de ingredientele de pe acesta. Pentru tarte flambate, timpul de coacere recomandat este de cca 3 – 5 minute.
5. După utilizare, lăsați piatra pentru pizza să se răcească complet și ștergeți-o apoi cu o cârpă uscată, un burete de bucătărie umed sau cu o racletă de bucătărie, dacă există cruste persistente. Spălați paleta pentru pizza cu detergent de vase și cu apă caldă.

Produs în China.

EL Υποδείξεις για τη χρήση

Περιεχόμενο συσκευασίας: 1 Πέτρα ψησίματος πίτσας (περ. 32 x 32 x 1,2 cm), 1 φτυάρι πίτσας (με αναδιπλούμενη λαβή)

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Φυλάσσετε το υλικό συσκευασίας μακριά από παιδιά και ζώα. Υπάρχει κίνδυνος ασφυξίας!
- Μην πλένετε την πέτρα ψησίματος πίτσας και το φτυάρι πίτσας στο πλυντήριο πιάτων! Μη βουτάτε την πέτρα ψησίματος πίτσας στο νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή γυαλιστικά καθαριστικά και βούρτσες με μεταλλικές τρίχες. Μπορεί να βλάψουν την επιφάνεια.
- Το προϊόν αναπτύσσει πολύ υψηλές θερμοκρασίες πάνω στην ψησταριά / μέσα στον φούρνο. Αφαιρείτε το από την ψησταριά /τον φούρνο, όταν παγώνει και χρησιμοποιείτε γάντια ψησταριάς ή κουζίνας.
- Μην αφήνετε το προϊόν χωρίς επίβλεψη κοντά σε παιδιά ή ζώα, εφόσον είναι καυτό.
- Μην πετάτε ποτέ κρύο νερό μέσα / πάνω στο καυτό προϊόν.
- Προστατέψτε το προϊόν από χτυπήματα και υγρασία.

Η πέτρα ψησίματος πίτσας είναι κατάλληλη για ορθογώνιες (από μήκος και πλάτος 35 cm) και στρογγυλές σχάρες ψησταριάς (από διάμετρο 44 cm).

1. Πριν χρησιμοποιήσετε την πέτρα ψησίματος πίτσας για πρώτη φορά, σκουπίστε την με ένα καθαρό, υγρό πανί για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα παραγωγής.
   Ξεπλύνετε το φτυάρι πίτσας με απορρυπαντικό και ζεστό νερό.
2. Τοποθετήστε την πέτρα ψησίματος πίτσας πάνω στη σχάρα ψησταριάς ή μέσα στον φούρνο. Για μια βέλτιστη κυκλοφορία του αέρα στην ψησταριά η απόσταση από το πλάι πρέπει να ανέρχεται τουλάχιστον σε 3 cm.
3. Θερμάνετε την πέτρα ψησίματος πίτσας για περ. 15 – 30 λεπτά σε υψηλή θερμοκρασία.
4. Τοποθετήστε την πίτσα στην πέτρα ψησίματος πίτσας και αφήστε τη (με κλειστό το καπάκι της ψησταριάς) να ψηθεί για περ. 5–7 λεπτά ανάλογα με το πάχος της ζύμης και τα υλικά που έχετε βάλει επάνω. Για Flammkuchen συνιστάται ένας χρόνος ψησίματος περ. 3–5 λεπτών.
5. Μετά τη χρήση, αφήστε την πέτρα ψησίματος της πίτσας να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε τη με ένα στεγνό πανί, ένα υγρό σφουγγάρι κουζίνας ή, για επίμονες επικαλύψεις, με μια ξύστρα κουζίνας. Ξεπλύνετε το φτυάρι πίτσας με απορρυπαντικό και ζεστό νερό.

Κατασκευάζεται στην Κίνα.

SL Navodila za uporabo

Obseg dobave: 1x kamen za pico (približno 32 x 32 x 1,2 cm), 1x lopatka za pico (z zložljivim ročajem)

UPOŠTEVAJTE!

- Embalažni material hranite zunaj dosega otrok in živali. Obstaja nevarnost zadušitve!
- Kamna in lopatke za pico ne čistite v pomivalnem stroju! Kamna za pico ne potopite v vodo.
- Ne uporabljajte jedkih ali abrazivnih čistil in krtač s kovinskimi ščetinami. Te lahko poškodujejo površino.
- Izdelek se na žaru/v pečici močno segreje. Z žara/ iz pečice ga vzemite šele, ko se ohladi, pri tem pa uporabite rokavice za žar oz. kuhinjske rokavice.
- Vročega izdelka nikoli ne puščajte brez nadzora v bližini otrok ali živali.
- V/na vroč izdelek nikoli ne zlivajte hladne vode.
- Izdelek varujte pred udarci, mokroto in vlago.

Kamen za pico je primeren za pravokotne rešetke za žar (od dolžine in širine 35 cm) in za okrogle rešetke za žar (od premera 44 cm).

1. Pred prvo uporabo kamen za pico obrišite s čisto vlažno krpo, da odstranite morebitne proizvodne ostanke.
   Lopatko za pico pomijte s sredstvom za pomivanje v topli vodi.
2. Kamen za pico položite na rešetko za žar ali v pečico. Za optimalno kroženje zraka na žaru naj bo kamen od roba odmaknjen najmanj 3 cm.
3. Kamen za pico segrevajte pri visoki temperaturi približno 15–30 minut.
4. Obloženo pico položite na kamen za pico in jo (pri zaprtem pokrovu žara) pustite, da se peče približno 5–7 minut, odvisno od debeline testa ter obloge. Za nekvašeno pico priporočamo čas peke 3–5 minut.
5. Kamen za pico po uporabi pustite, da se popolnoma ohladi, nato pa ga očistite suho krpo, vlažno gobico za pomivanje ali, pri trdovratni umazaniji, kuhinjskim strgalom. Lopatko za pico pomijte s sredstvom za pomivanje v topli vodi.

Izdelano na Kitajskem.

SR Napomene za upotrebu

Sadržaj pakovanja: 1 x kamen za picu (cca. 32 x 32 x 1,2 cm), 1 x lopatica za picu (sa sklopivom ručicom)

PAŽNJA!

- Držite ambalažu dalje od dece i životinja. Postoji opasnost od gušenja!
- Ne čistite kamen za picu i lopaticu za picu u mašini za pranje sudova! Ne uranjajte kamen za picu u vodu.
- Nemojte koristiti nagrizajuća ili abrazivna sredstva za čišćenje ili četke sa metalnim čekinjama. One mogu da oštete površinu.
- Proizvod se veoma zagreva na roštilju / u pećnici. Skinite sa roštilja / izvadite iz pećnice tek kada se ohladi i koristite kuhinjske rukavice odn. rukavice za roštilj.
- Nikada ne ostavljajte proizvod bez nadzora u blizini dece ili životinja, sve dok je vruć.
- Nikada ne sipajte hladnu vodu u/na vruć proizvod.
- Zaštitite proizvod od udara, vlažnosti i vlage.

Kamen za picu je pogodan za pravougaone (od 35 cm dužine i širine) i okrugle rešetke za roštillj (od 44 cm u prečniku).

1. Pre prve upotrebe kamena za picu, obrišite ga čistom, vlažnom krpom da biste uklonili ostatke od proizvodnje.
   Isperite lopaticu za picu deterdžentom i toplom vodom.
2. Stavite kamen za picu na roštilj ili u pećnici. Za optimalnu cirkulaciju vazduha u roštilju, rastojanje do ivice treba da bude najmanje 3 cm.
3. Zagrejte kamen za picu na visokoj temperaturi oko 15 - 30 minuta.
4. Pripremljenu picu stavite na kamen za picu i ostavite da se peče (sa zatvorenim poklopcem roštilja) oko 5 - 7 minuta, u zavisnosti od debljine testa i preliva. Za tarte flambee preporučuje se vreme pečenja od približno 3 - 5 minuta.
5. Nakon upotrebe ostavite da se kamen za picu potpuno ohladi, a zatim ga očistite suvom krpom, vlažnim kuhinjskim sunđerom ili, za tvrdokorne ostatke, kuhinjskim strugačem. Isperite lopaticu za picu deterdžentom i toplom vodom.

Proizvedeno u Kini.

DE AT CH NL ES IT SE
NO FI DK IS EE LT LV

LANDMANN Germany GmbH
Stormarnring 14
22145 Stapelfeld
Deutschland

KUNDENSERVICE
Am Heisterbusch 1
19258 Gallin
Deutschland
Tel: +49 40 67573 190
E-Mail: service@landmann.de
Website: https://landmann.de

GB IE

LANDMANN Ltd.
Unit 6 · Blackstone Road · Stukeley Meadows
Huntingdon · PE29 6EF · United Kingdom
Tel: +44 14 80 42 17 20
E-Mail: sales@landmann.co.uk
Website: https://landmann.com/uk

FR BE LU

LANDMANN Germany GmbH
Bureau Commercial France
Tel: +33 1 64 69 12 14
E-Mail: receptionfrance@landmann.de
Website: https://landmann.com/fr

PL CZ SK RU

LANDMANN Polska Sp. z o.o.
ul. Kuziennicza 13b · PL-59-400 Jawor · Polska
Tel: +48 76 870 24 61
E-Mail: landmann@landmann.pl
Website: www.landmann.pl

HU RO BG GR SI
HR BA RS ME

LANDMANN Hungária Kft.
Almáskert utca 4. · H-2220 Vecsés · Hungary
Tel: +36 29 55 50 70
E-Mail: infohun@landmann.de
Website: www.landmann.hu

© LANDMANN Germany GmbH

Z 04381 M LM V2 1223 md