

DUKA

Камък за пица

- Абсорбира влагата от тестото и гарантира хрупкава коричка.
- След достигане на подходяща температура, задържа топлината за дълго и по този начин намалява времето за печене.
- Перфектен за приготвяне на бърз обяд или вечеря.
- С времето камъкът може да потъмнее, но това е естествен процес и не влияе на качествата на продукта.
- Камъкът се поставя във фурна за 15 мин.
- След като го извадите, поставете тестото за пица, гарнирано с всички съставки, върху горещия камък и сложете във фурната за около 15-20 мин.
- Извадете камъка от фурната, след като пицата е готова.
- Никога не поставяйте направо върху плота! Винаги използвайте ръкохватка и поставка за горещи съдове.

ВНИМАНИЕ!

Използвайте камъка само във фурна! Не поставяйте никога в микровълнова или на газов котлон!

Почиствайте само с топла вода. Препаратите могат да проникнат в храната.