

salling



INSTRUCTION MANUAL PIZZASTEN

10796332

FÅ EN BEDRE OPLEVELSE MED BAGNING MED EN PIZZASTEN

- Pizzastenen er fremstillet af naturlige materialer.
- Millioner af mikroskopiske porer absorberer fugtigheden i dejen og frigiver den derefter, hvilket hjælper med til at opretholde en høj temperatur i airfryeren.
- Pizzaer og andet bagværk bliver perfekt sprøde.
- Du kan ikke blot tilberede pizzaer på denne måde men også brød, småkager, tortillas, kød, fisk og mange andre retter.
- Pizzastenen leveres med et stativ af rustfrit stål, der gør håndteringen og placeringen af pizzastenen nem og praktisk.

BRUGERVEJLEDNING

- Tag pizzastenen ud af emballagen. Tør overfladen af med en fugtig klud, og tør pizzastenen grundigt.
- Opvarm altid pizzastenen gradvist ved at lægge den i airfryeren (uden stålbasen) og derefter forvarme airfryeren til den ønskede temperatur.
- Fjern maden, når du er færdig med at tilberede den. Lad pizzastenen køle helt af, før du tager den ud.

FORSIGTIG:

- Smør ikke pizzastenen, når du bruger den til bagning.
- Vær især opmærksom på pludselige ændringer i temperaturen – Sæt ikke den varme pizzasten på kolde overflader eller omvendt!
- Pizzastenen kan med tiden skifte farve til en mørkere nuance, hvilket angiver, at stenens bageegenskaber er forøgede. Resultatet er usædvanligt sprødt brød.

RENGØRING OG PLEJE

- Lad altid pizzastenen afkøle fuldstændig før rengøringen.
- Det kan være svært at se, om pizzastenen er varm, så du skal håndtere den forsigtigt for at undgå forbrændinger.
- Vær forsigtig, og hold børn og kæledyr væk fra pizzastenen for at undgå forbrændinger.
- Vaskes op i hånden med vand og sæbe.
- Læg ikke pizzastenen eller stativet i rustfrit stål i opvaskemaskinen.

OPBEVARING

- Kontrollér, at pizzastenen er kold og tør, før den lægges til opbevaring.
- Opbevar pizzastenen i airfryeren eller et tørt sted.

TEKNISKE DATA

Artikelnr. 10796332

PRODUCENT

Epiq ApS

Krøyer Kielbergs Vej 3, 3. th

8660 Skanderborg, Danmark

www.epiq.dk

Vi tager forbehold for trykfejl.

ENHANCE YOUR BAKING EXPERIENCE WITH THE PIZZA STONE

- The pizza stone is made of natural material.
- Millions of microscopic pores absorb moisture in the dough and then release it, helping to maintain a high temperature in the air fryer.
- Pizza and other baked goods will be perfectly crispy.
- You can prepare not only pizza, but also bread, various cookies, tortillas, meat, fish, and many other dishes this way.
- Comes with a stainless-steel stand for easy handling and convenient placement of the pizza stone.

HOW TO USE

- Remove the pizza stone from its packaging. Gently wipe the top surface with a damp cloth and dry it thoroughly.
- Always gradually heat the pizza stone by placing it in the air fryer (without the steel frame) and then preheating the air fryer to the desired temperature.
- Once you have finished cooking, remove the food. Allow the stone to cool completely before removing it.

CAUTION:

- Do not grease the stone for baking.
- Pay special attention to sudden changes in temperature—do not place the hot pizza stone on cold surfaces or vice versa!
- Over time, the stone may change color to a darker shade, indicating that its baking properties have increased. This will result in exceptionally crispy bread.

CLEANING AND CARE

- Always leave the stone to cool completely before cleaning.
- It can be difficult to tell if the stone is hot, so handle it very carefully to prevent burns.
- Be careful and keep children and pets away from the stone to prevent burns.
- Wash by hand with soap and water.
- Do not place the pizza stone or stainless steel stand in the dishwasher.

STORING

- Ensure the pizza stone is cool and dry before storing.
- Store the pizza stone in the air fryer or a dry place.

TECHNICAL DATA

Article No. 10796332

PRODUCER

Epiq ApS
Krøyer Kielbergs Vej 3, 3. th
8660 Skanderborg, Denmark
www.epiq.dk

We cannot be held responsible for any printing errors.