

Merci d'utiliser CRISPIZ, la pierre à pizza de Cookut !

Consignes de sécurité à respecter impérativement : la pierre à pizza va devenir extrêmement chaude, il faut la manier avec des protections. Risque de brûlures graves. Ne pas laisser la pierre chaude à portée des enfants. Ne pas jeter de liquide froid sur la pierre à pierre chaude.
Ne pas mettre la pierre en contact direct avec une flamme.
La température maximale pour la pierre est de 450°C - 840°F.

Utilisation de la pierre à pizza :

- Placez crispiz sur une grille dans votre four ou sur votre barbecue
- Préchauffez votre four entre 230 et 300°C (440 to 570°F) (en chaleur tournante si elle est disponible) ou allumez votre barbecue pour chauffer la pierre en la plaçant sous une cloche de cuisson.
- Préparez votre pizza ou sortez une pizza du congélateur. Si vous faites une pizza maison, nous vous conseillons de fariner abondamment le dessous de la pâte et le support pour permettre de la transférer facilement sur la pierre (pelle à pizza, papier de cuisson...).
- Une fois la pierre très chaude, placez la pizza directement sur la pierre (sans papier de cuisson) et faites cuire entre 5 et 15 minutes selon l'épaisseur des ingrédients et la chaleur du four (entre 230 et 300°C / 440 to 570°F). Si vous avez la possibilité, laissez uniquement la chaleur venant de la partie inférieure de votre four (plus de chaleur tournante et plus de chaleur venant de la partie haute). Si vous n'avez qu'une pizza à cuire, vous pouvez même éteindre votre four : la pizza cuira sur la pierre chaude. Sur un barbecue, cuisez la pizza sous la cloche de cuisson.
- Sortez la pierre à pizza en vous protégeant les mains. Vous pouvez couper la pizza sur la pierre.

Nettoyage de la pierre à pizza :

- La pierre réfractaire est poreuse : ne pas la mettre au lave-vaisselle ni utiliser de détergent.
- N'UTILISEZ JAMAIS DE SAVON NI DE DETERGENT.
- Frottez la pierre pour enlever les morceaux collés puis rincez simplement la pierre à l'eau.
- Il est normal que des marques de cuisson restent sur la pierre.

Comment préparer une pizza maison si vous ne l'avez jamais fait ?

Rien n'est plus facile. C'est super rapide et tellement meilleur que les pizzas du livreur ! Et surtout c'est tout sain car vous pouvez choisir de bons ingrédients bio.

Ce qu'il vous faut :

- Une pâte à pizza prête à utiliser (vous pourrez ensuite apprendre à faire la pâte bien sûr !)
- Une boîte de purée de tomate
- Les ingrédients que vous aimez : du fromage, du jambon, des champignons, du chorizo, de la viande hachée, des légumes, de l'ananas, des olives, des anchois, des oignons...
- Des épices et aromates qui vous plaisent : de l'origan, du basilic, du piment, du poivre, ...

Pour la préparer :

- Déroulez votre pâte
- Répartissez de la purée de tomate
- Placez les ingrédients que vous avez choisis
- Enfournez !
- Certains ingrédients sont meilleurs s'ils sont mis à la sortie du four : roquette, basilic, ...

Variante : pour une pizza blanche, vous pouvez remplacer la purée de tomate par de la crème fraîche épaisse... (c'est délicieux avec du fromage de chèvre et du miel ajouté à la fin de la cuisson).

Déclaration de conformité

Ce produit est conforme aux exigences de contact alimentaire suivantes :

Directive 84/500/EEC (2005/31/EC), du 29 Avril 2005, circulaire DGCCRF du 10 octobre 2016 portant sur le décret N° 2007-766, du 10 Mai 2007, et FDA.

Thanks for using CRISPIZ, Cookut's pizza stone !

Important safety instructions : the pizza stone will become extremely hot, it must be handled with coverage. Risk of severe burns. Do not leave the hot stone within the reach of children. Do not pour cold liquid on the hot stone. Do not leave the stone in direct contact with flames. The stone's maximum temperature is 450°C - 840°F.

Using the pizza stone :

- Place the crispiz on a grill in your oven or on your barbecue.
- Preheat your oven to 230-300°C (440-570°F) (in rotating heat if available) or light your barbecue to heat the stone with a timer.
- Prepare your pizza or take a pizza out of the freezer. If you are using a homemade pizza, we advise you to flour abundantly underneath the dough and the plate to allow for an easy transfer to the stone (pizza shovel, baking paper...).
- Once the stone is very hot, place the pizza directly on the stone (without baking paper) and let it cook for 5 to 15 minutes depending on the thickness of the ingredients and the temperature of the oven (between 230 and 300°C / 440 and 570°F). If you have the option, use only the heat coming from the bottom of your oven (no more rotating heat and no more heat coming from the top). If you're only cooking one pizza, you can even turn your oven off : the pizza will cook on the hot stone. On a barbecue, cook the pizza with a timer.
- Take out the pizza stone protecting your hands. You can cut the pizza on the stone.

Cleaning the pizza stone :

- The refractory stone is porous : do not put it in the dishwasher or use detergent.
- NEVER USE SOAP OR DETERGENT.
- Scrub the stone to remove the pieces stuck to it and then simply rinse the stone with water.
- It's normal if cooking marks are left on the stone.

How to make a homemade pizza if you never have before ?

Nothing is easier. It's super fast and so much better than delivery pizzas ! And above all, it's healthier because you can choose good bio ingredients.

What you need :

- Ready to use pizza dough (you can then learn to make the dough of course !)
- A box of tomato paste
- The ingredients you love : cheese, ham, mushrooms, chorizo, ground beef, vegetables, pineapple, olives, anchovies, onions, ...
- The spices you like : oregano, basil, chili pepper, pepper, ...

To prepare it :

- Unroll the dough
- Spread the tomato paste
- Place the ingredients you chose
- Bake !
- Certain ingredients taste better if they are added when the pizza comes out of the oven : arugula, basil, ...

Variation : for a white pizza, you can replace the tomato paste with thick cream, ... (it's delicious with goat cheese and honey added after baking).

Statement of compliance

This product complies with the following food contact requirement s:

Directive 84/500/EEC (2005/31/EC), of 29 April 2005, circular DGCCRF of 10 October 2016 on decree N° 2007-766, of 10 May 2007, and FDA.

Dank u voor het gebruik van CRISPIZ, de pizzasteen van Cookut!

Verplicht na te leven veiligheidsvoorschriften: de pizzasteen wordt zeer heet, en u dient uzelf te beschermen bij het hanteren ervan. Gevaar voor ernstige brandwonden. Zorg dat kinderen niet binnen het bereik van de hete steen komen. Giet geen koude vloeistof over de hete steen. Zorg dat de steen niet in direct contact met vuur komt. De steen mag maximaal 450 °C heet worden.

Hoe gebruikt u de pizzasteen :

- Zet crispiz op een rooster in uw oven of op uw barbecue
- Verwarm uw oven voor tussen 230 en 300°C (indien mogelijk in de convectiestand), of steek uw barbecue aan en verwarm de steen onder een bakstok.
- Bereid uw pizza, of haal een pizza uit de vriezer. Als u zelf een pizza maakt raden wij u aan de onderzijde en de houder van het deeg rijkelijk met meel te bestrooien, zodat deze gemakkelijk op de steen (pizzaschap, bakpapier...) blijft.
- Zodra de steen zeer heet is geworden, legt u de pizza direct op de steen (zonder bakpapier) en bakt u deze, afhankelijk van de dikte van de ingrediënten en van hoe heet de oven is (tussen 230 en 300 °C, 5 tot 15 minuten). Als u de mogelijkheid heeft, gebruik dan alleen de warmte uit het onderste gedeelte van uw oven (de warmte circuleert beter en komt meer van boven). Als u maar één pizza bakt, kunt u uw oven zelfs uitzetten: de pizza wordt dan op de hete steen gebakken. Bak de pizza op de barbecue onder een bakstok.
- Haal de pizzasteen eruit, waarbij u uw handen beschermt. U kunt de pizza op de steen snijden.

Reiniging van de pizzasteen :

- De vuursteene stenen is poreus: zet hem niet in de vaatwasser en gebruik geen afwasmiddel. GEBRUIK NOOIT ZEEP OF AFWASMIDDEL.
- Wrijf de steen af om aangekoekte kruimels te verwijderen en spoel de steen dan gewoon af met water.
- Het is normaal dat erbaksporen achterblijven op de steen.

Hoe bereidt u een zelfgemaakte pizza, wanneer u het nog nooit gedaan heeft ?

Niets eenvoudiger dan dat. Het gaat supersnel, en is zoveel lekkerder dan pizza's van de koerier! En het is zeker gezonder, want u kunt kiezen voor lekkere biologische ingrediënten.

Wat u nodig heeft:

- Kant-en-klaar pizzadeeg (daarna kunt u natuurlijk deeg leren maken!)
- Een blik tomatenpuree
- Ingrediënten die u lekker vindt: kaas, ham, champignons, chorizo, hachevlees, groenten, ananas, oliven, ansjovis, uiens...
- Specerijen en kruiden die u lekker vindt: oregano, basilicum, paprika, peper...

Ter voorbereiding :

- Rol uw deeg uit
- Verdeel de tomatenpuree
- Beleg met de door u gekozen ingrediënten
- En bakken maar!
- Sommige ingrediënten kunt u beter toevoegen zodra de pizza uit de oven komt: rucola, basilicum, ...

Variant: voor een witte pizza kunt u de tomatenpuree vervangen door een dikke laag crème fraîche... (dat is heerlijk met geitenkaas en honing, die u na het bakken toevoegt).

Verklaring van overeenstemming

Dit product voldoet aan de volgende eisen voor contact met voedingsmiddelen :

Richtlijn 84/500/EEC (2005/31/EC), d.d. 29/04/2005, circulaire DGCCRF d.d. 10/10/2016 inzake het besluit N° 2007-766, d.d. 10/05/2007, et FDA.

Vielen Dank, dass Sie CRISPIZ, den Pizzasteine von Cookut benutzen!

Zu beachtende Sicherheitshinweise : Der Pizzastein wird extrem heiß und darf nur mit entsprechendem Schutz gehandhabt werden. Gefahr schwerer Verbrennungen. Den heißen Stein von Kindern fernhalten. Keine kalten Flüssigkeiten auf den heißen Stein gießen. Den Stein keinem direkten Kontakt mit der Flamme aussetzen. Die Höchsttemperatur für den Stein liegt bei 450°C - 840°F.

Benutzung des Pizzasteins :

- Legen Sie Crispiz auf ein Gitter in Ihrem Ofen oder auf Ihrem Grill
- Heizen Sie Ihren Ofen ab 230 bis 300 °C (440 bis 570 °F) vor (mit Umluft, wenn möglich) oder schalten Sie Ihren Grill ein und erhitzen Sie Ihren Stein unter einem Grilldeckel.
- Bereiten Sie Ihre Pizza vor oder nehmen Sie eine Pizza aus dem Gefrierfach. Für die Zubereitung einer selbstgemachten Pizza empfehlen wir, reichlich Mehl auf die Unterseite des Teigs und auf die Unterlage zu geben, damit sich die Pizza leicht auf den Stein übertragen lässt (Pizzachaufel, Backpapier...).
- Wenn der Stein heiß geworden ist, platzieren Sie die Pizza direkt auf den Stein (ohne Backpapier) und lassen Sie je nach Dicke des Belags und Hitze des Ofens (230 bis 300 °C / 440 bis 570 °F) zwischen 5 und 15 Minuten backen. Wenn möglich, stellen Sie den Ofen auf Unterhitze ein (mehr als Umluft und Oberhitze). Wenn Sie nur eine Pizza backen, können Sie den Ofen ganz ausschalten: die Pizza bakt auf dem heißen Stein fertig. Auf einem Grill backen Sie die Pizza unter einem Grilldeckel.
- Entnehmen Sie den Stein mit der Pizza und schützen Sie dabei Ihre Hände. Sie können die Pizza auf dem Stein zerschneiden.

Reinigung des Pizzasteins :

- Die Oberfläche des Pizzabacksteins ist porös: nicht in die Geschirrspülmaschine geben und kein Spülmittel verwenden. BENUTZEN SIE NIEMALS SEIFE ODER REINIGUNGSMITTEL.
- Reiben Sie den Stein ab, um festklebende Rückstände zu entfernen, danach den Stein mit klarem Wasser abspülen.
- Der Verbleib von Backresten auf dem Stein ist normal.

Wie bereitet man eine Pizza selbst zu, wenn man das noch nie gemacht hat ?

Nichts einfacher als das. Es geht superschnell und wird viel besser als eine Lieferpizza ! Und vor allem ist sie gesünder, weil Sie Qualitäts-Bio-Zutaten verwenden können.

Was Sie dafür brauchen :

- Ein fertiger Pizzateig (Sie können im Anschluss natürlich auch lernen, einen Teig selbst zu machen!)
- Eine Dose passierte Tomaten
- Zutaten nach Ihrem Geschmack : Käse, Schinken, Champignons, Salami, Hackfleisch, Gemüse, Ananas, Oliven, Sardellen, Zwiebeln ...
- Gewürze und Kräuter, die Sie mögen : Oregano, Basilikum, Chili, Pfeffer, ...

Zubereitung :

- Rollen Sie Ihren Teig aus
- Verteilen Sie darauf die passierten Tomaten
- Belegen Sie alles mit den Zutaten Ihrer Wahl
- Ab in den Ofen !
- Einige Zutaten sollten erst nach dem Backen hinzugefügt werden: Rucola, Basilikum, ... Variante: für eine helle Pizza die passierten Tomaten durch Crème fraîche ersetzen, ... (sehr lecker mit Ziegenkäse und Honig, der nach dem Backen hinzugefügt wird)

Konformitätserklärung

Dieses Produkt entspricht den Anforderungen der folgenden Lebensmittelstellen :
Richtlinie 84/500/EEC (2005/31/EC), vom 29/04/2005, Informationsschreiben DGCCRF vom 10/10/2016 zur Verordnung N° 2007-766, vom 10/05/2007, und FDA.

Grazie per aver scelto CRISPIZ, la pietra per pizza di Cookut !

Precauzioni di sicurezza da rispettare: la pietra per pizza diventa estremamente calda, deve essere maneggiata con delle protezioni. Rischio di scottature gravi Non lasciare la pietra calda alla portata dei bambini Non versare liquido freddo sulla pietra quando è calda. Non mettere la pietra a contatto diretto con una fiamma. La temperatura massima per la pietra è di 450°C - 840°F.

Utilizzo della pietra per pizza :

- Metti CRISPIZ su una griglia nel forno o sul tuo barbecue
- Preiscalda il forno tra i 230 e i 300 gradi (440 to 570°F) (forno a convenzione se possibile) o accendi il barbecue per riscaldare la pietra in una campana di cottura.
- Prepara la tua pizza o tira fuori una pizza dal congelatore. Se prepari la pizza in casa, ti consigliamo di infarinare abbondantemente la parte inferiore della pasta e il supporto per trasferirla più facilmente sulla pietra (pala per pizza, carta da forno...)
- Quando la pietra è abbastanza calda, posiziona la pizza direttamente sulla pietra (senza carta da forno) e fai cuocere dai 5 ai 15 minuti a seconda dello spessore degli ingredienti e del calore del forno (tra 230 e 300°C / 440 a 570°F). Se ne hai la possibilità, lascia che il calore arrivi solo dalla parte inferiore del forno (più forno a convenzione e più calore dalla parte superiore). Se hai solo una pizza da cuocere puoi anche spegnere il forno: la pizza cuocerà sulla pietra calda. Sul barbecue, cuoci la pizza nella campana da cottura.
- Tira fuori la pietra per pizza proteggendo le mani Puoi tagliare la pizza sulla pietra.

Pulizia della pietra per pizza :

- la pietra refrattaria è porosa: non metterla nella lavastoviglie e non utilizzare detergenti. NON UTILIZZARE MAI SAPONI O DETERGENTI.
- Strofinia la pietra per rimuovere i pezzi incollati e poi sciaccquala semplicemente con acqua.
- E' normale che restino segni di cottura sulla pietra.

Come preparare una pizza in casa se non l'hai mai fatto ?

Niente di più semplice. E' super veloce e migliore della pizza che ti consegnano a casa! E soprattutto è più sana dato che potrai scegliere ingredienti bio.

Cosa ti serve:

- Pasta per pizza pronta per l'uso (in seguito puoi imparare a fare la pasta ovvio!)
- Una bottiglia di passata di pomodoro
- Gli ingredienti che ti piacciono: formaggio, prosciutto, funghi, chorizo, carne macinata, verdure, ananas, olive, acciughe, cipolle ...
- Spezie e aromi che ti piacciono: origano, basilico, peperoncino, pepe...

Per prepararla :

- Srotola la pasta
- Distribuisci la passata di pomodoro
- Metti gli ingredienti che hai scelto
- Informa!
- Alcuni ingradienti è meglio metterli dopo l'uscita dal forno: rucola, basilico...

Variante: per una pizza bianca, puoi sostituire la passata di pomodoro con della panna fresca... (è deliziosa con del formaggio di capra e del miele aggiunti a fine cottura).

Dichiarazione di conformità

Questo prodotto è conforme alle seguenti esigenze di contatto alimentare :

Direttiva 84/500/EEC (2005/31/EC), del 29/04/2005, circolare DGCCRF del 10/10/2016 sul decreto N° 2007-766, del 10/05/2007, e FDA.

Используйте crispiz - камень для приготовления пиццы от компании Cookut!

Необходимо соблюдать меры предосторожности : камень для пиццы будет очень горячим; его можно брать только в защитных приспособлениях. Иначе - риск серьезных ожогов. Не оставляйте горячий камень в пределах досягаемости детей.

Не лить холодную жидкость на горячий камень.

Максимальная температура камня составляет 450°C - 840°F.

Как пользоваться камнем для пиццы :

- Положите crispiz на решетку в вашей духовке или на гриле
- Нагреть духовку до температуры от 230 до 300 ° С (при наличии конвекции использовать ее) или разогните барбекю, чтобы нагреть камень, поместив его под защитный колпак.
- Приготовьте свою пиццу или достаньте пиццу из морозильника. Если вы делаете домашнюю пиццу, мы рекомендуем готовить на посыпанной мукою поверхности, чтобы было легче перенести ее на камень (можно также использовать лопатку, бумагу для выпечки ...).
- После того, как камень хорошо нагреется, поместите на него пиццу и готовьте от 5 до 15 минут в зависимости от толщины ингредиентов и температуры духовки. Если можете, оставьте только источник нагрева, идущий от нижней части духовки (отключив конвекцию и нагрев от верхней части). На гриле готовьте пиццу под защитным колпаком.
- Достаньте камень с пиццией, используя прихватки. Вы можете резать пиццу прямо на камне.

Как ухаживать за камнем для пиццы :

- Камень пористый: не мыть в посудомоечной машине и не использовать моющие средства. Никогда не используйте мыло или моющие средства.
- Потрите камень, чтобы удалить налипшие кусочки, а затем просто сполосните камень водой.
- Пятна, появляющиеся на камне после приготовления пищи , вполне нормальны.

Как приготовить домашнюю пиццу, если вы никогда этого не делали ?

Нет ничего проще. Это очень быстро и намного вкуснее покупных! И прежде всего это более здоровая пица, потому что вы можете выбрать хорошие, полезные ингредиенты.

Что вам нужно:

- Тесто для пиццы готовое к использованию (вы можете, конечно же, научиться делать это тесто сами!)
- Упаковка томатной пасты
- Ингредиенты, которые вам нравятся: сыр, ветчина, грибы, чоризо, говяжий фарш, овощи, ананасы, оливки, анчоусы, лук ...
- Специи и травы, которые вам нравятся: орегано, базилик, перец чили, обычный перец, ...

Приготовление:

- Раскатать тесто
- Распределить по нему томатную пасту
- Разложить выбранные вами ингредиенты
- Выпекать!
- Некоторые ингредиенты лучше класть на пиццу после того, как вы вынете ее из духовки : руккола, базилик, ...

Иной вариант: для белой пиццы, вы можете заменить томатную пасту густыми сливками ... (особенно вкусно с козьим сыром и медом добавленными в конце готовки).

Statement of compliance

This product complies with the following food contact requirement s:

Directive 84/500/EEC (2005/31/EC), of 29 April 2005, circular DGCCRF of 10 october 2016 on decree N° 2007-766, of 10 May 2007, and FDA.