

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 convezione 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 convezione 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.
- Strofini la pietra per rimuovere i pezzi incollati e poi sciacquala 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
- Inforna!
- Alcuni ingredienti 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 10/052007, 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 ° C (при наличии конвекции использовать ее) или разожгите 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 мукой поверхности, чтобы было легче перенести ее на камень (можно также использовать лопатку, бумагу для выпечки ...).
- После того, как камень хорошенько 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 пиццей, 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 моющих средств. 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 пиццы , 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 пища, 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.