

PIASTRA PER PIZZA
PIZZA PLATE
PLAQUE À PIZZA
PLACA PARA PIZZA

1PP60

Per l'uso della piastra per pizza si consiglia:

- posizionare la pietra refrattaria sul fondo del forno spento;
- azionare il forno in modalità statica e portarlo a 220° C;
- una volta che il forno avrà raggiunto i 220° C (e la pietra con esso) potete procedere con la cottura della pizza posizionandola direttamente sulla piastra e cuocendola per qualche minuto;
- la piastra pizza è in grado di assorbire il calore e distribuirlo in maniera omogenea ed uniforme su tutta la sua superficie. Allo stesso tempo la pietra refrattaria assorbe l'umidità.

To use the pizza plate we recommend:

- *place the baking stone on the bottom of the turned off oven;*
- *select the static function and bring it to 220° C;*
- *once the oven has reached 220° C (and the stone with it) you can proceed with cooking the pizza by placing it directly on the plate and cooking it for a few minutes;*
- *the pizza plate is able to absorb the heat and distribute it evenly and uniformly over its entire surface. At the same time the baking stone absorbs moisture.*

Pour l'utilisation de la plaque à pizza, nous recommandons:

- *positionnez la pierre réfractaire sur le fond du four éteint;*
- *actionnez le four en mode statique et amenez-le à 220° C;*
- *une fois que le four a atteint 220°C (et la pierre avec), vous pouvez procéder à la cuisson de la pizza en la posant directement sur la plaque et en la faisant cuire quelques minutes;*
- *la plaque à pizza est en mesure d'absorber la chaleur et de la distribuer de manière homogène et uniforme sur toute sa surface. En même temps, la pierre réfractaire absorbe l'humidité.*

Para el uso de placa para pizza, recomendamos:

- *coloque la placa en la parte inferior del horno apagado;*
- *opere el horno en modo estático y llévelo a 220° C;*
- *una vez que el horno haya alcanzado los 220°C (y la piedra con él) se puede proceder a la cocción de la pizza colocándola directamente sobre la placa y cocinándola durante unos minutos;*
- *la placa para pizza es capaz de absorber el calor y distribuirlo uniformemente y uniformemente por toda su superficie. Al mismo tiempo, la piedra para hornear absorbe la humedad.*

Per la pulizia della piastra per pizza si consiglia:

- dopo l'uso rimuovere eventuali residui di cibo utilizzando una spatola o una spazzola con setole in acciaio;
- passare la superficie con uno straccio imbevuto d'acqua e aceto e far asciugare completamente la piastra prima di riutilizzarla. Non utilizzare detersivi;
- sbalzi di temperatura possono danneggiare la superficie della piastra e facilitarne una repentina rottura; è sconsigliato, ad esempio, infornare la piastra a forno già caldo, pulirla quando è ancora calda o mettere una pizza congelata sulla pietra rovente.

To clean the pizza plate, we recommend:

- *after use remove any food residues using a spatula or brush with steel bristles;*
- *pass the surface with a cloth soaked in water and vinegar and let the plate dry completely before re-use. Do not use detergents;*
- *temperature changes can damage the surface of the plate and facilitate a sudden breakage; it is not recommended, for example, to bake the hot oven, clean it when it is still hot or put a frozen pizza on the hot stone.*

Pour nettoyer la plaque à pizza, nous recommandons:

- *après utilisation, enlever tout résidu de nourriture à l'aide d'une spatule ou d'une brosse à poils en acier;*
- *passer la surface avec un chiffon imbibé d'eau et de vinaigre et laisser sécher complètement la plaque avant de la réutiliser. Ne pas utiliser de détergents;*
- *les changements brusques de température peuvent endommager la surface de la plaque et faciliter sa rupture; il est déconseillé, par exemple, de faire cuire la plaque au four déjà chaud, de la nettoyer lorsqu'elle est encore chaude ou de mettre une pizza congelée sur la pierre chaude.*

Para limpiar la placa para pizza, recomendamos:

- *después de su uso, eliminar los restos de comida con una espátula o un cepillo de acero;*
- *pase la superficie con un trapo empapado en agua y vinagre y deje que la placa se seque completamente antes de reutilizarla. No utilizar detergentes;*
- *los cambios de temperatura pueden dañar la superficie de la placa y facilitar una rotura repentina; no se recomienda, por ejemplo, hornear la placa ya caliente, limpiarla cuando todavía está caliente o poner una pizza congelada en la piedra caliente.*

BARAZZA
taste of design

31025 Sarano di Santa Lucia di Piave (TV)
Via Risorgimento, 14 - Tel 0438 62888 r.a. Fax 0438 64901
www.barazzasrl.it E-mail: info@barazzasrl.it