

COBB

TM

ROZPALTE TO – KDEKOLI – KDYKOLI



PIZZA KÁMEN

č. výr. 69

UPOZORNĚNÍ: Pizza kámen lze používat pouze společně s grilovacím roštem (č. výr. 32)!

NÁVOD K POUŽITÍ

1. Rozpalte Váš gril COBB jako obvykle za použití brikety Cobblestone nebo dřevěného uhlí.
2. Jakmile jsou brikety/dřevěné uhlí rozpálené, nasadte na gril grilovací mřížku (č. výr. 102) s grilovacím roštem (č. výr. 32).
3. Před nasazením se ujistěte, že všechny 4 nožky grilovacího roštu zapadly do otvorů grilovací mřížky.
4. Vložte pizza kámen do grilovacího roštu.
5. Nasadte poklop a nahřívejte pizza kámen pod dobu min. 15 minut.
6. Nyní si už můžete upéct svoji chutnou a křupavou pizzu.



Pro získání dalších informací o tomto výrobku či jiném příslušenství, navštivte naše internetové stránky www.hobbychef.cz.

Výhradní dovozce pro ČR a SR:

EUROFIT Prosperity s.r.o.

Makovského nám. 2, 616 00 Brno

Tel: 777 130 500, 731 408 620

E-mail: info@hobbychef.cz

www.hobbychef.cz | www.cobb-gril.cz

7. Položte pizzu přímo na povrch pizza kamene a nasadte poklop.
8. V závislosti na tloušťce těsta by pizza měla být hotová do 15 minut.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Po dokončení pečení se ujistěte, že kámen na pizzu zcela vychladl než se jej budete dotýkat.
- Jakékoliv ztvrdlé zbytky mohou být odstraněny jemnou škrabkou nebo špachtlí, poté otřete kámen vlhkým hadříkem.
- Nikdy nepoužívejte saponáty – saponát může změnit chuť potravin.
- Nikdy nenamáčejte pizza kámen do vody - voda může zůstat v pórech kamene a při ohřevu jej poškodit.
- Skvrny z jídla jsou přirozené.
- Kámen na pizzu je vyroben z materiálu, který se může snadno odštipnout – zacházejte s ním vždy opatrně.

TIP

Než vložíte pizzu na rozehřátý kámen, posypte jej moukou. Těsto se pak nepřilepí a po upečení snadno sklouzne z kamene.