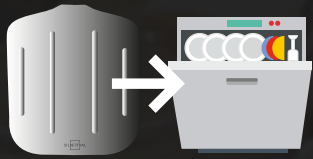


Reinigung

EN - Cleaning // FR - Nettoyage
ES - Limpieza // IT - Pulizia



DE - Der Metallschieber kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

EN - The metal peel can be cleaned in the dishwasher.

FR - La pelle en métal peut être lavée au lave-vaisselle.

ES - La pala de acero inoxidable puede limpiarse en el lavavajillas.

IT - La pala in acciaio inox può essere pulita in lavastoviglie.

DE - Den Holzgriff abnehmen und nur von Hand mit einem feuchten Lappen reinigen und trocknen lassen. Nicht spülmaschinenfest.

EN - The wooden handle can be detached and should only be cleaned using a wet cloth. Not dishwasher-safe.

FR - Le manche en bois est détachable et ne doit être lavé qu'à l'aide d'un torchon mouillé. N'est pas compatible avec le lave-vaisselle.

ES - El mango de madera puede desmontarse y sólo debe limpiarse con un trapo húmedo. No es apto para el lavavajillas.

IT - Il manico di legno può essere smontato e deve essere pulito solo con un panno umido. Non lavabile in lavastoviglie.

Praktische Tipps

EN - Practical tips // FR - Conseils pratiques
ES - Consejos prácticos // IT - Consigli pratici

DE - Den Pizzateig bei der Herstellung nicht zu feucht werden lassen. Je feuchter der Teig, desto eher klebt er am Schieber. Achte darauf, dass der Metallschieber kalt ist, so gleitet der Pizzateig besser herunter. Lasse beim Ausformen des Pizzateiges ca. 1,5cm zum Rand des Metallschiebers frei. Den Pizzateig nicht zu lange auf dem Metallschieber ruhen lassen, so verhinderst du, dass er festklebt.

EN - Do not let the pizza dough get too moist when making it. The moister the dough, the more likely it is to stick to the plate. Make sure the steel plate is cold. This way the pizza dough will slide easier. When shaping the pizza dough, leave an about 1,5cm gap to the edge of the metal plate. To avoid sticking do not let the pizza dough rest for too long on the metal plate.

FR - Ne laissez pas la pâte à pizza trop humide lors de la préparation. Plus la pâte est humide, plus elle risque de coller à la pelle. Veillez à ce que la pelle soit froide. De cette façon, la pâte à pizza glissera plus facilement. Lorsque vous façonnez la pâte à pizza, laissez un espace d'environ 1,5 cm jusqu'au bord de la pelle métallique. Pour éviter qu'elle ne colle, ne laissez pas la pâte à pizza reposer trop longtemps sur la pelle métallique.

ES - No dejes la masa de la pizza demasiado húmeda durante la preparación. Cuanto más húmeda esté la masa, más probable será que se pegue a la pala. Asegúrate de que la pala esté fría. De esta manera, la masa de la pizza se deslizará más fácilmente. Al dar forma a la masa de pizza, deja un espacio de aprox 1,5 cm hasta el borde de la pala. Para evitar que se pegue, no dejes que la masa de la pizza repose demasiado tiempo en la pala de acero inoxidable.

IT - Non lasciare l'impasto della pizza troppo umido durante la preparazione. Più l'impasto è umido, più è probabile che si attacchi alla pala. Assicurarsi che la pala sia fredda. In questo modo, l'impasto della pizza scivolerà via più facilmente. Nel modellare l'impasto della pizza, lasciare uno spazio di circa 1,5 cm fino al bordo della pala. Per evitare che si attacchi, non lasciate riposare troppo a lungo l'impasto della pizza sulla pala d'acciaio inox.

Visit our homepage and discover more products: www.silberthal.net

✉ info@silberthal.net ☎ +49 (0) 71 / 54 091 005 🌐 www.silberthal.net

DE // EN // FR // ES // IT

SILBERTHAL

Pizzaschieber Edelstahl

EN - Pizza peel stainless steel // FR - Pelle à pizza en acier inoxydable
ES - Pala para pizza de acero inoxidable // IT - Pala per pizza in acciaio inox

Deine Vorteile Your advantages // Vos avantages // Tus ventajas // I tuoi vantaggi

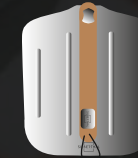
DE - Eleganter Pizzaschieber aus mattem Edelstahl mit Griff aus Akazienholz.

EN - Elegant pizza peel made of stainless steel with handle made of acacia wood.

FR - Élégante pelle à pizza en acier inoxydable avec manche en bois d'acacia.

ES - Elegante pala para pizza de acero inoxidable con mango de madera de acacia.

IT - Elegante pala per pizza in acciaio inox con manico in legno di acacia.



DE - Praktische Aufbewahrung durch einklappbaren Griff und Lederaufhängung.

EN - Convenient storage due to foldable handle and leather hanging.

FR - Rangement pratique grâce à la poignée pliable et à la suspension en cuir.

ES - Almacenamiento práctico por su mango plegable y su colgador de cuero.

IT - Stoccaggio pratico grazie al manico pieghevole e all'appendino in cuoio.

DE - Einfaches Aufnehmen und Ablegen frischer Pizza dank flacher Form und glatter Oberfläche.

EN - Easy picking-up and placing of fresh pizza thanks to flat design and smooth surface.

FR - Facilité de prise et de pose de la pizza fraîche grâce à la conception plate et à la surface lisse.

ES - Fácil de coger y colocar la masa de pizza fresca gracias a su diseño plano y a su superficie lisa.

IT - Facile da prendere e posizionare l'impasto fresco della pizza grazie al suo design piatto e alla superficie liscia.



DE - Präzise und sichere Handhabung durch langen, ergonomischen Holzgriff.

EN - Precise and safe handling due to long, ergonomically shaped handle.

FR - Prise en main précise et sécurisée grâce au design long et ergonomique du manche.

ES - Manejable y segura gracias al mango largo y ergonómico.

IT - Maneggevole e sicura grazie al manico lungo ed ergonomico.

DE - Langlebiger und robuster Metallschieber aus Edelstahl.

EN - Long-lasting and sturdy metal plate made of stainless steel.

FR - Plaque métallique durable et robuste en acier inoxydable.

ES - Superficie larga, duradera y resistente de acero inoxidable.

IT - Superficie in acciaio inox lunga, durevole e resistente.



DE - Vielseitige Anwendung für Pizza, Brot und Gebäck unterschiedlicher Größe.

EN - Versatile usage for pizza, breads and pastries of different sizes.

FR - Usage polyvalent pour les pizzas, les pains ou pâtisseries de toutes les tailles.

ES - Uso versátil para pizzas, panes y pasteles de diferentes tamaños.

IT - Uso versatile per pizze, pane e torte di diverse dimensioni.

© SILBERTHAL

Bedienungsanleitung

EN - Instructions for use // FR - Mode d'emploi
ES - Instrucciones de uso // IT - Istruzioni per l'uso



1.

DE - Richte den Griff in einer Linie mit dem Metallschieber aus.

EN - Align the handle and the metal plate.

FR - Alignez le manche et la pelle en métal.

ES - Ajusta el asa y la pala de acero inoxidable.

IT - Regolare il manico e la pala in acciaio inox.



2.

DE - Führe die Schraube von unten durch das Loch des Metallschiebers und des Griffes. Lege die Schraubmutter oben auf und drehe sie mit der Schraube fest.

EN - Insert the screw from below through the hole of the metal plate and the handle. Put the nut on top of the handle and tighten firmly with the screw.

FR - Insérez la vis par le bas à travers le trou de la plaque métallique et la poignée. Placez l'écrou sur le dessus de la poignée et serrez fermement avec la vis.

ES - Introduce el tornillo desde abajo a través del orificio de la pala de acero inoxidable y la empuñadura. Coloca la tuerca en la parte superior del mango y aprieta firmemente con el tornillo.

IT - Inserire la vite dal basso attraverso il foro della pala di acciaio inox e il manico. Posizionare il dado sulla parte superiore del manico e stringere fermamente con la vite.



3.

DE - Um Festkleben zu vermeiden verteile etwas Mehl auf dem Metallschieber.

EN - To avoid sticking apply some flour on the metal plate.

FR - Pour éviter que cela n'accroche, saupoudrez un peu de farine sur la pelle.

ES - Para evitar que se pegue añade un poco de harina en la pala de acero inoxidable.

IT - Per evitare che si attacchi, applicare un po' di farina sulla pala di acciaio inox.



4.1.

DE - Option 1: Platziere den Pizzateig auf dem Metallschieber und belege ihn mit den Zutaten.

EN - Option 1: Place the pizza dough onto the metal plate and top the pizza with the ingredients.

FR - Option 1: Placez la pâte à pizza sur la pelle et ajoutez les ingrédients.

ES - Opción 1: Coloca la masa de pizza en la pala de acero inoxidable y añade los ingredientes de la pizza.

IT - Opzione 1: Posizionare l'impasto della pizza sulla pala d'acciaio inox e aggiungere i condimenti della pizza.



4.2.

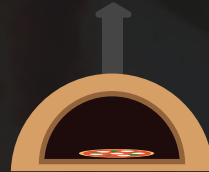
DE - Option 2: Belege den Pizzateig auf einer flachen, bemehlten Oberfläche und gleite mit dem Metallschieber in einer schnellen Vorwärtsbewegung darunter.

EN - Option 2: Top the pizza dough on a flat and floured surface and slide underneath with the metal plate using a quick forward motion.

FR - Option 2: Posez la pâte à pizza sur une surface plane et farinée et glissez la plaque métallique en dessous en effectuant un mouvement d'avance rapide.

ES - Opción 2: Coloca la masa de pizza sobre una superficie plana y enharinada y desliza por debajo la pala de acero inoxidable con un movimiento rápido hacia delante.

IT - Opzione 2: Posizionare l'impasto della pizza su una superficie piana e infarinata e far scorrere la pala di acciaio inox sulla parte inferiore con un rapido movimento in avanti.



5.

DE - Schiebe die Pizza in den Ofen, indem du sie mit ruckartigen Vorwärts- und Rückwärtsbewegungen auf einen Pizzastein oder Blech gleiten lässt.

EN - Place the pizza into the oven by sliding it onto a pizza stone or tray using quick forward and backward motions.

FR - Insérez la pizza dans le four en la faisant glisser sur une pierre à pizza ou un plateau avec des mouvements saccadés de va-et-vient.

ES - Introduce la pizza en el horno deslizándola sobre una piedra o bandeja para pizza con movimientos rápidos hacia delante y hacia atrás.

IT - Mettere la pizza nel forno facendola scorrere su una pietra per pizza o una teglia per pizza con un rapido movimento avanti e indietro.



6.

DE - Zum Herausholen, gleite den Metallschieber mit einer schnellen Vorwärtsbewegung unter die fertige Pizza und hebe diese aus dem Ofen.

EN - Take the pizza out by sliding the metal plate under the baked pizza using a quick forward motion and lift it out of the oven.

FR - Sortez la pizza en faisant glisser la plaque métallique sous la pizza cuite par un mouvement d'avance rapide et en la sortant du four.

ES - Saca la pizza deslizando la pala por debajo de la pizza horneada con un movimiento rápido hacia delante y sácala del horno.

IT - Rimuovere la pizza facendo scorrere la pala sotto la pizza al forno con un rapido movimento in avanti e toglierla dal forno.



7.

DE - Zur Lagerung, lockere die Schraube, drehe den Griff um 180° und drehe die Schraube wieder fest.

EN - For storage, loosen the screw turn the handle 180° and tighten the screw again.

FR - Pour le stockage, desserrez la vis ; tournez la poignée à 180° et resserrez la vis.

ES - Para guardarla, afloja el tornillo, gira el mango 180° y vuelve a apretar el tornillo.

IT - Per stoccare, allentare la vite, ruotare il manico di 180° e stringere di nuovo la vite.