

SILBERTHAL

Reinigung

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



DE - Verschmutzungen mit einem Küchenschaber abkratzen oder mit einem leicht feuchten Tuch ohne Spülmittel entfernen.

EN - Scrape off stains with a kitchen scraper or clean them with a slightly damp cloth without detergent.

FR - Grattez les taches avec un grattoir de cuisine ou nettoyez-les avec un chiffon légèrement humide sans détergent.

ES - Rasca las manchas con una rasqueta de cocina o límpialas con un paño ligeramente húmedo sin detergente.

IT - Raschiate le macchie con un raschietto da cucina o pulitele con un panno leggermente umido senza detergente.

DE - Der Pizzastein darf nicht unter fließendem Wasser oder in der Spülmaschine gereinigt werden, da er sich sonst mit Wasser vollsaugt. Sollte der Stein dennoch feucht werden, erhize ihn nicht direkt im Ofen, da er sonst brechen könnte.

EN - The pizza stone cannot be cleaned under running water or in the dishwasher, as it will become soaked with water. If the stone does get wet, do not heat it directly in the oven as it could break.

FR - La pierre à pizza ne peut pas être nettoyée sous l'eau courante ou dans le lave-vaisselle, car elle s'imbiberait d'eau. Si la pierre est mouillée, ne la réchauffez pas directement dans le four, car elle pourrait se briser.

ES - La piedra para pizza no se puede limpiar bajo el grifo ni en el lavavajillas, ya que se empaparía de agua. Si la piedra se moja, no la calientes directamente en el horno, ya que podría romperse.

IT - La pietra per pizza non può essere pulita sotto l'acqua corrente o in lavastoviglie, perché si impregnerà d'acqua. Se la pietra si bagna, non scaldarla direttamente nel forno, perché potrebbe rompersi.

DE - Mit der Zeit wird der Pizzastein dunkle Flecken vom Backen bekommen. Diese Flecken sind unbedenklich und beeinträchtigen weder den Geschmack noch die Backleistung.

EN - Over time, the pizza stone will get dark spots from baking. These spots are harmless and do not affect the taste or baking performance.

FR - Avec le temps, la pierre à pizza présentera des taches foncées dues à la cuisson. Ces taches sont inoffensives et n'affectent ni le goût ni les performances de cuisson.

ES - Con el paso del tiempo, la piedra para pizza adquirirá manchas oscuras debido al proceso de horneado. Estas manchas son inofensivas y no afectan al sabor ni al rendimiento del horneado.

IT - Con il tempo, la pietra per pizza acquisirà macchie scure dovute al processo di cottura. Queste macchie sono innocue e non influenzano il gusto o le prestazioni di cottura.

SILBERTHAL

Pizzastein

EN - Pizza stone // FR - Pierre à pizza
ES - Piedra para pizza // IT - Pietra per pizza

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

DE - Praktischer Pizzastein zum Backen aus hitzebeständigem Cordierit.

EN - Convenient pizza stone for baking made of heat-resistant cordierite.

FR - Pierre à pizza pratique pour la cuisson en cordièrite résistante à la chaleur.

ES - Práctica piedra para pizza para horno hecha de cordierita resistente al calor.

IT - Pratica pietra per pizza da forno in cordièrite resistente al calore.

DE - Vielseitig einsetzbar im Ofen und auf dem Grill für Pizza, Brot und Gebäck unterschiedlicher Größe.

EN - Versatile use in the oven and on the grill for pizza, bread and pastries of different sizes.

FR - Utilisation polyvalente au four et sur le grill pour les pizzas, le pain et les pâtisseries de différentes tailles.

ES - Uso versátil en el horno y en la barbacoa para pizza, pan y repostería de diferentes tamaños.

IT - Uso versatile nel forno e sul barbecue per pizza, pane e dolci di diverse dimensioni.

DE - Schnelles Aufheizen und gleichmäßige Hitzeverteilung durch spezielles Wabenmuster am Boden.

EN - Rapid heat-up and even heat distribution due to special honeycomb pattern on the bottom.

FR - Cuisson rapide et répartition uniforme de la chaleur grâce au motif spécial en nid d'abeille sur le fond.

ES - Calentamiento rápido y distribución uniforme del calor gracias al diseño especial de panal de abejas en la parte inferior.

IT - Riscaldamento veloce e distribuzione uniforme del calore grazie allo speciale disegno a nido d'ape sul fondo.

DE - Keine Krümel im Backofen dank praktischer Rinne rund um den Stein.

EN - No crumbs in the oven thanks to the practical groove around the stone.

FR - Pas de miettes dans le four grâce à la rainure pratique autour de la pierre.

ES - Sin migas en el horno debido a la práctica ranura alrededor de la piedra.

IT - Niente briciole nel forno grazie alla pratica scanalatura intorno alla pietra.

DE - Knusprige Pizza wie aus dem professionellen Steinofen dank robustem 1,5cm dickem Cordierit Stein, der die Hitze speichert und überflüssige Feuchtigkeit aufnimmt.

EN - Crispy pizza just like from a professional stone oven thanks to the robust 1.5cm thick cordierite stone, which stores the heat and absorbs excess moisture.

FR - Des pizzas croustillantes comme dans un four en pierre professionnel grâce à la pierre en cordièrite robuste de 1,5 cm d'épaisseur, qui emmagasine la chaleur et absorbe l'excès d'humidité.

ES - Pizza crujiente como en un horno de piedra profesional gracias a la robusta piedra de cordierita de 1,5 cm de grosor, que retiene el calor y absorbe el exceso de humedad.

IT - Pizza croccante come in un forno di pietra professionale grazie alla robusta pietra di cordièrite di 1,5 cm di spessore, che trattiene il calore e assorbe l'umidità in eccesso.

DE - Einfaches Handling durch erhöhte Kante an der Rückseite, die das Wegrutschen der Pizza verhindert.

EN - Convenient handling due to higher edge on the back side, which prevents the pizza from slipping away.

FR - Manipulation pratique grâce au bord surélevé de la face arrière, qui empêche la pizza de glisser.

ES - Manéjala cómodamente gracias al borde más alto de la parte trasera, que evita que la pizza se deslice.

IT - Maneggiarla comodamente grazie al bordo più alto sul retro, che impedisce alla pizza di scivolare.

DE - Leichtes Platzieren und Herausnehmen des Steins aus dem Ofen dank eingelassenen Griffmulden an der Unterseite.

EN - Easy to place and to take out from the oven thanks to recessed grips on the underside.

FR - Facile à placer et à sortir du four grâce aux poignées encastrées sur la face inférieure.

ES - Fácil de poner y sacar del horno gracias a las agarraderas de la parte inferior.

IT - Facile da mettere e togliere dal forno grazie alle impugnatura sul fondo.

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

✉ info@silberthal.de

☎ +49 (0) 711-217227-43

🌐 www.silberthal.de

Bedienungsanleitung

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

Option 1: Ofen Option 1: oven // Option 1 : four // Opción 1: Horno // Opzione 1: Forno



1.

DE - Lege den Pizzastein auf einen Grillrost im kalten Backofen auf die mittlere oder untere Schiene.
EN - Place the pizzastone on a rack in the cold oven. Middle or bottom level.
FR - Placez la pierre à pizza sur une grille dans le four froid. Niveau moyen ou inférieur.
ES - Coloca la piedra para pizzas en una rejilla en un horno frío. A nivel medio o inferior.
IT - Posizionare la pietra per pizza su una griglia in un forno freddo. A livello medio o basso.



2.

DE - Heize den Backofen auf der höchstmöglichen Temperatur (Ober-Unterhitze) ca. 30-45min vor.
EN - Preheat the oven to the maximum temperature (top and bottom heat) for approx. 30-45min.
FR - Préchauffez le four à la température maximale (chaleur supérieure et inférieure) pendant environ 30-45min.
ES - Precalienta el horno a la temperatura máxima (calor arriba y abajo) durante unos 30-45min.
IT - Preriscaldare il forno alla massima temperatura (riscaldare su e giù) per circa 30-45min.



3.

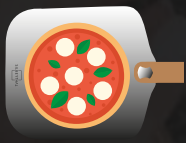
DE - Platziere die Pizza idealerweise mit Hilfe unseres SILBERTHAL Pizzaschiebers auf dem heißen Pizzastein.
EN - Place the pizza on the hot stone ideally with our SILBERTHAL pizza peel.
FR - Placez la pizza sur la pierre chaude, idéalement avec notre pelle à pizza SILBERTHAL.
ES - Coloca la pizza en la piedra caliente, con la ayuda de nuestra pala de pizza SILBERTHAL.
IT - Posizionare la pizza sulla pietra calda, utilizzando la nostra pala per pizza SILBERTHAL.



5-12 min.

4.

DE - Lasse die Pizza je nach Temperatur und Größe ca. 5-12min backen bis der Teig goldbraun und knusprig ist.
EN - Bake the pizza for approx. 5-12min depending on temperature and size till the dough is golden brown and crispy.
FR - Faites cuire la pizza pendant environ 5 à 12 minutes, selon la température et la taille, jusqu'à ce que la pâte soit dorée et croustillante.
ES - Hornea la pizza durante unos 5-12 minutos, dependiendo de la temperatura y el tamaño, hasta que la masa esté dorada y crujiente.
IT - Cuocere la pizza per circa 5-12 minuti, a seconda della temperatura e delle dimensioni, fino a quando l'impasto è dorato e croccante.



5.

DE - Entnehme die fertige Pizza mit dem Pizzaschieber aus dem Backofen. Bevor du die nächste Pizza bäckst, lass den Stein wieder für ca. 15 min aufheizen.
EN - Remove the pizza from the oven with the pizza peel. Let the stone heat up again for approx. 15min before baking the next pizza.
FR - Retirez la pizza du four avec la pelle à pizza. Idéalement, laissez la pierre à pizza chauffer à nouveau pendant environ 15 minutes avant de faire cuire la pizza suivante.
ES - Retira la pizza del horno con la pala. Deja que la piedra se caliente de nuevo durante unos 15 minutos antes de hornear la siguiente pizza.
IT - Togliere la pizza dal forno con la pala. Lasciate che la pietra si riscaldi per circa 15 minuti prima di cuocere la pizza successiva.



6.

DE - Lass den Pizzastein vor der Reinigung vollständig abkühlen.
EN - Let the pizza stone cool down completely before cleaning.
FR - Laissez la pierre à pizza refroidir complètement avant de la nettoyer.
ES - Deja que la piedra para pizza se enfríe completamente antes de limpiarla.
IT - Lasciate raffreddare completamente la pietra della pizza prima di pulirla

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

Bedienungsanleitung

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

Option 2: Grill Option 2: grill // Option 2 : Barbecue // Opción 2: Barbacoa // Opzione 2: Barbecue



1.

DE - Platziere den Pizzastein auf dem Rost eines Gas- oder Kugelgrills.
EN - Place the pizza stone on the grate of a gas or kettle grill.
FR - Placez la pierre à pizza sur la grille d'un barbecue à gaz ou au charbon.
ES - Coloca la piedra para pizza en la rejilla de una barbacoa de gas o de carbón.
IT - Posizionate la pietra per la pizza sulla griglia di un barbecue a gas o a carbone.



2.

DE - Lasse den Grill mit geschlossenem Deckel auf ca. 300° vorheizen.
EN - Preheat the grill to approx. 300° with the lid closed.
FR - Préchauffez le barbecue à environ 300° avec le couvercle fermé.
ES - Precalienta la barbacoa a unos 300° con la tapa cerrada.
IT - Preriscaldare il barbecue a circa 300° con il coperchio chiuso.



3.

DE - Lege bei einem Holzkohlegrill die Kohlen an die Seiten und nicht direkt unter das Zentrum des Pizzasteins, damit die Hitze nicht zu stark wird.
EN - When using a charcoal grill, place the coals on the sides of the grill and not directly under the center of the stone otherwise the heat can be too strong.
FR - Si vous utilisez un barbecue à charbon, placez les braises sur les côtés de la grille et non directement sous le centre de la pierre, sinon la chaleur peut être trop forte.
ES - Si utilizas una barbacoa de carbón, coloca las brasas a los lados de la rejilla y no directamente bajo el centro de la piedra, ya que de lo contrario el calor puede ser demasiado fuerte.
IT - Se si usa un barbecue a carbone, mettere le braci ai lati della griglia e non direttamente sotto il centro della pietra, altrimenti il calore potrebbe essere troppo forte.



4.

DE - Platziere die Pizza idealerweise mit Hilfe unseres Pizzaschiebers auf dem aufgeheizten Pizzastein. Lasse die Pizza bei geschlossenem Deckel je nach Temperatur und Größe ca. 4-10min backen bis der Teig goldbraun und knusprig ist.
EN - Place the pizza on the preheated stone ideally with our pizza peel. Bake the pizza with the lid closed for approx. 4-10min depending on temperature and size till the dough is golden brown and crispy.
FR - Placez la pizza sur la pierre préchauffée, idéalement avec notre pelle à pizza. Faites cuire la pizza avec le couvercle fermé pendant environ 4 à 10 minutes, selon la température et la taille, jusqu'à ce que la pâte soit dorée et croustillante.
ES - Coloca la pizza en la piedra precalentada, utilizando nuestra paleta para pizzas. Hornea la pizza con la tapa cerrada durante unos 4-10 minutos, dependiendo de la temperatura y el tamaño, hasta que la masa esté dorada y crujiente.
IT - Mettete la pizza sulla pietra preriscaldata, usando la nostra pala per pizza. Cuocete la pizza con il coperchio chiuso per circa 4-10 minuti, a seconda della temperatura e delle dimensioni, fino a quando l'impasto è dorato e croccante.

4-10 min.



5.

DE - Entnehme die fertige Pizza mit dem Pizzaschieber aus dem Grill.
EN - Remove the pizza from the grill with the pizza peel.
FR - Retirez la pizza de la pierre à pizza avec la pelle à pizza.
ES - Retira la pizza de la rejilla con la pala para pizzas.
IT - Togliete la pizza dalla griglia con la pala per pizza.



6.

DE - Lass den Pizzastein vor der Reinigung vollständig abkühlen.
EN - Let the pizza stone cool down completely before cleaning.
FR - Laissez la pierre à pizza refroidir complètement avant de la nettoyer.
ES - Deja que la piedra para pizza se enfríe completamente antes de limpiarla.
IT - Lasciate raffreddare completamente la pietra della pizza prima di pulirla