

GIERKIE

EN BAK-/ PIZZASTEN GJORD AV KORDIERIT
A BAKING/ PIZZA STONE MADE OF CORDIERITE



Hikki

www.hikkisweden.com

Bruks- & skötselråd

Care & handling instructions

Läs igenom innan du använder pizzastenen. Kom ihåg att stenen blir väldigt varm vid användning så använd alltid ugnsvantar eller en pizzaspade när du hanterar stenen.

Please read through before using the pizza stone. Also remember that the cordierite pizza baking stone will become very hot, so please use oven gloves or a pizza shovel when handling the stone.

Rengör din pizzasten med varmt vatten innan du använder den första gången - använd inte diskmedel eller några andra rengöringsmedel. Låt den lufttorka i rumstemperatur, använd ej värmekälla för att påskynda torkprocessen.

Förvärm stenen när du bakar färsk pizza eller bröd, annars riskerar degen att fastna mot stenen. Låt den värmas i ugnen i ungefär 20-30 minuter innan du bakar på den.

När du bakar frusen pizza eller bröd så ska du inte förvärma stenen, istället placerar du den rumsvarma stenen (tillsammans med din pizza eller bröd) i en förvärmad ugn.

Efter användning låter du stenen svalna till rumstemperatur i lugn och ro. Håll inte vatten eller snö på stenen för att skynda på avkyllning då det kan orsaka att stenen spricker. När stenen svalnat till rumstemperatur rengör du den med varmt vatten endast, inget diskmedel eller andra rengöringsmedel. Använd inte ugnen eller en öppen eld för att skynda på torkprocessen.

När du värmer pizzastenen kan den avge en svag lukt - det kommer av kordieritmaterialerna och försvinner över tid med användning.

Och till sist - njut av din pizza!

Before you use your new pizza stone, wash it thoroughly with water and let it dry in room temperature. Do not wash with any detergents and do not use any heating sources to speed up the drying process.

You need to preheat the stone when baking fresh pizza or bread, otherwise the dough might stick to the stone. Let it heat for approximately 20-30 min before cooking.

For frozen pizza or other frozen food, do not pre-heat the pizza stone. Just place the unheated stone together with the cold pizza/food in the pre-heated oven.

After use, let the stone cool down to room temperature before cleaning it. Do not try to speed up the cooling process with cold water or snow as the sudden shift in temperature might cause the stone to crack. Use water to clean the stone. Some stains of oil or burn marks might remain but this is perfectly normal. Do not use any heating source to speed up the drying process afterwards.

When heating the pizza stone, there might be a slight smell due to the cordierite material - this will disappear over time as you continue to use it.

And finally, enjoy your pizza!