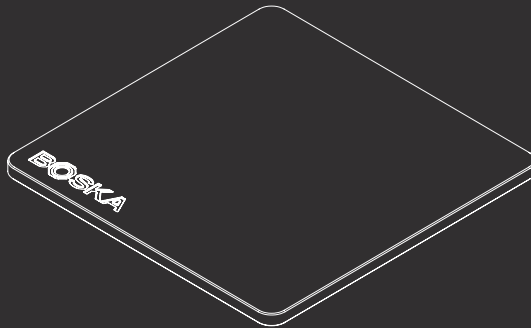
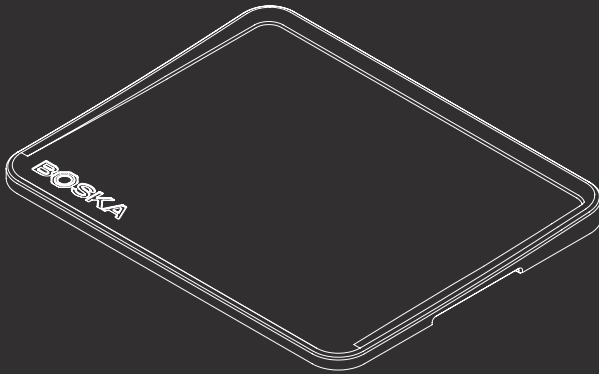


BOSKA®

SINCE 1896



Pizza stones

Deluxe Rectangle / Deluxe / Square

TABLE OF CONTENT

Instructions	3
EN: Installation & use	5
NL: Installatie & gebruik	7
DE: Installation & Verwendung	9
FR: Installation & utilisation	11
ES: Instalación y uso	13
Pizza tips	15



EN All three stones are suitable for use in the oven and on the barbecue. Only the square pizza stone is also suitable for use in the BOSKA Pizza Oven.

NL Alle drie de stenen zijn geschikt voor gebruik in de oven en op de barbecue. Alleen de vierkante pizzasteen is daarnaast geschikt voor gebruik in de BOSKA Pizza Oven.

DE Alle drei Steine sind für die Verwendung im Backofen und auf dem Grill geeignet. Nur der quadratische Pizzastein ist auch für die Verwendung im BOSKA Pizza Oven geeignet.

FR Les trois pierres peuvent être utilisées au four et sur le barbecue. Seule la pierre à pizza carrée peut également être utilisée dans le BOSKA Pizza Oven.

ES Las tres piedras son aptas para su uso en el horno y en la barbacoa. Solo la piedra para pizza cuadrada también es apta para su uso en el BOSKA Pizza Oven.



Dishwasher



Gas stove



Induction
cooker



Ceramic
cooker



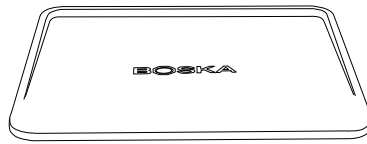
Electric
cooker



Refrigerator



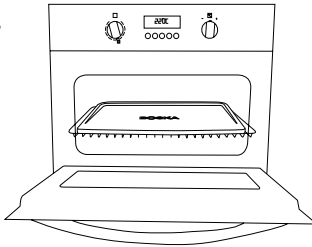
Microwave



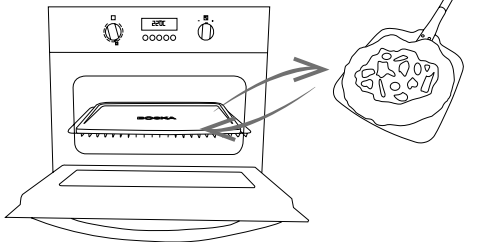
Stone

OVEN METHOD

1&2

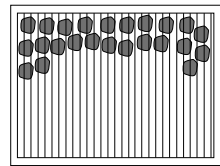
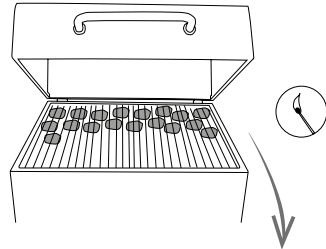


3&4

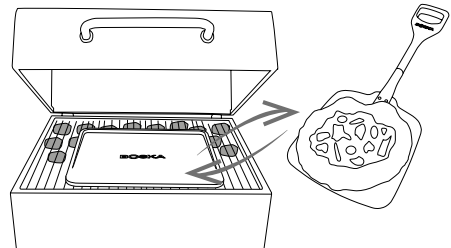
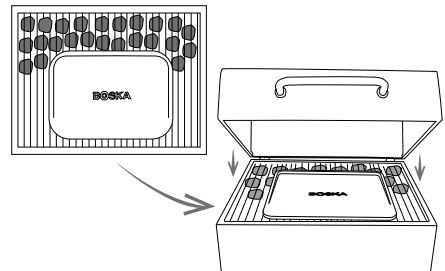


BBQ GRILL METHOD

1



2



INSTALLATION & USE

OVEN METHOD:

- 1) Set the oven to the highest temperature (200–250 °C / 392–482 °F) and allow the pizza stone to preheat for at least 45 to 60 minutes. Do not place a cold pizza stone in an already hot oven, as this may cause thermal shock and increase the risk of cracking or breaking. Make sure that the area of the pizza stone with the raised edge is facing up and turned towards the back of the oven/barbecue.
- 2) Once the oven has reached the desired temperature, place the pizza on the pizza stone and follow the recipe provided. Using a different recipe? Then keep an eye on the pizza until it is cooked, especially if the recipe used generally calls for a different temperature.
- 3) Keep a close eye on the pizza until it is cooked. Be careful when removing the pizza from the stone: the stone is still hot!
- 4) Cut the pizza on a cutting board into the desired number of pieces.

BARBECUE GRILL METHOD:

- 1) For a charcoal barbecue: Use a barbecue with a lid. Create an indirect heat zone by placing the charcoal along the sides, not directly underneath the pizza stone. Light the charcoal/briquettes, place the pizza stone on the grill grate, close the lid, and preheat for at least 20–30 minutes until a temperature of at least 250 °C / 482 °F is reached.

If using a chimney starter: Once the briquettes are hot, pour them along the sides of the barbecue to create an indirect heat zone. As soon as the hot briquettes are in the barbecue, place the cold pizza stone on the grill grate in the middle. Close the lid and allow the pizza stone to heat up together with the barbecue for 20–30 minutes, until a temperature of at least 250 °C / 482 °F is reached.

For a gas barbecue: Place the pizza stone on the grill grate while the barbecue is still cold. If possible, turn only the outer burners to the highest setting and leave the burner directly underneath the pizza stone switched off. This creates an indirect heat zone. Close the lid and allow both the barbecue and the pizza stone to preheat for 20–30 minutes, until a temperature of at least 250 °C / 482 °F is reached.

- 2) Make sure that the area of the pizza stone with the raised edge is facing up and turned towards the back of the barbecue.
- 3) Once the barbecue has reached the desired temperature, place the pizza on the pizza stone and follow the recipe provided. Using a different recipe? Then keep an eye on the pizza until it is cooked, especially if the recipe used generally calls for a different temperature. If there is a lid for the barbecue, then close it to create additional top heat.
- 4) Keep a close eye on the pizza until it is cooked. Be careful when removing the pizza from the stone: the stone is still hot!
- 5) Cut the pizza on a cutting board into the desired number of pieces.

TIPS FOR THE PERFECT, CRISPY PIZZA (BARBECUE GRILL METHOD):

- Is the top of the pizza cooking faster than the bottom? Then move a few of the coals directly underneath the pizza stone.
- Is the bottom of the pizza cooking faster than the top? Then remove some of the coals from directly under the pizza stone.

STEP-BY-STEP CLEANING INSTRUCTIONS

- 1) Never use soap or too much water. A pizza stone is porous and absorbs liquids.
- 2) Allow to cool completely: Wait until the stone is completely cold. Heat + cold water = a cracked stone.
- 3) Scrape: Carefully scrape off baked-on food residue, cheese, or tomato sauce using a firm spatula or brush, dough scraper, or a dry, stiff dish brush.
- 4) Wipe: Wipe away any loosened residue with a dry or very slightly damp cloth.
- 5) Allow to dry: If you have used water, allow the stone to air-dry for 24 hours before using it again. Trapped moisture can turn into steam during the next use and cause the stone to crack.

WARNING

- The pizza stone is only intended for use in ovens, on barbecue grills and on the base supplied. Use on other heat sources could cause the stone to crack and could damage the heat source.
- Make sure the pizza stone is completely preheated before placing an unbaked pizza on top. If the preheating step is omitted, the pizza will stick to the stone and it will be difficult to remove.
- To prevent damage to the pizza stone, do not cut pizza on the pizza stone.
- Make sure the pizza stone is always in a stable position. Place the pizza stone on a rack while heating it in the oven/on the grill.
- Do not allow children to use the pizza stone.
- Make sure that no flammable materials and/or items that can melt (cloths, paper, plastic, etc.) are near the pizza stone while it is in use/still hot.
- The pizza stone becomes extremely hot during use. Always wear oven mitts or use oven towels during use. Before touching the pizza stone, allow it to cool down completely.
- The pizza stone is made of strong but fragile material. Always handle with care.
- Improper use of the pizza stone could cause personal injury. The pizza stone can get very hot!
- Do not move the pizza stone during use. This could scratch the table or other surfaces.
- Do not rinse the pizza stone with water, and never put it in a dishwasher. This will increase the chances of the stone breaking during its next use.
- Thermal shock: Never place a cold pizza stone on a barbecue that has already reached a temperature of 250°C-482°F or higher, or in an already preheated oven. The sudden temperature difference may cause thermal shock, which can cause the stone to crack or break.
- Stains and discoloration: Black stains and discoloration are completely normal. They do not affect the taste, and the pizza stone remains safe to use.

INSTALLATIE & GEBRUIK

BARBECUE METHODE:

- 1) Zet de oven op de hoogste temperatuur (200–250 °C / 392–482 °F) en laat de pizzasteen minimaal 45 tot 60 minuten mee opwarmen. Plaats een koude pizzasteen niet in een reeds hete oven, om thermische schokken en het risico op scheuren of breken te voorkomen.
- 2) Let op dat de oplopende rand van de pizzasteen naar boven en naar de achterkant van oven geplaatst wordt.
- 3) Zodra de oven de gewenste temperatuur heeft bereikt, plaats je de pizza op de pizzasteen en volg je het bijgeleverde recept. Gebruik je een ander recept? Houd de pizza dan goed in de gaten totdat deze gaar is, vooral als het gebruikte recept normaal gesproken een andere temperatuur voorschrijft.
- 4) Houd zelf goed in de gaten wanneer de pizza gaar is. Let op als je de pizza van de steen pakt: de steen is en blijft heet!
- 5) Snijd de pizza op een snijplank in het gewenste aantal stukken.

BARBECUE METHODE:

- 1) Voor een houtskoolbarbecue: Gebruik een barbecue met deksel. Creëer een zone met indirecte hitte door de houtskool langs de zijkanten te plaatsen, niet direct onder de pizzasteen. Steek de houtskool/briketten aan, plaats de pizzasteen op het grillrooster, sluit het deksel en verwarm minimaal 20–30 minuten voor, totdat een temperatuur van minimaal 250 °C / 482 °F is bereikt.
Bij gebruik van een brikettenstarter: Zodra de briketten heet zijn, verdeel je ze langs de zijkanten van de barbecue om een zone met indirecte hitte te creëren. Zodra de hete briketten in de barbecue liggen, plaats je de koude pizzasteen in het midden op het grillrooster. Sluit het deksel en laat de pizzasteen samen met de barbecue 20–30 minuten opwarmen, totdat een temperatuur van minimaal 250 °C / 482 °F is bereikt.

Voor een gas bbq: Leg de pizzasteen op het rooster in de koude bbq, indien mogelijk enkel de buitenste branders aanzetten op de hoogste stand en de brander direct onder de steen uit laten staan. Zo creëer je een indirecte zone. Sluit het deksel en laat de barbecue én de steen in 20 tot 30 minuten opwarmen tot minimaal 250°-482°F.

- 2) Let op dat de oplopende rand van de pizzasteen naar boven en naar de achterkant van de barbecue geplaatst wordt.
- 3) Leg de pizza op de pizzasteen zodra de barbecue op temperatuur is en volg het bijgeleverde recept. Gebruik je een ander recept? Houd dan goed in de gaten wanneer de pizza gaar is, zeker als je volgens het recept normaal gesproken een andere temperatuur moet gebruiken. Sluit – indien aanwezig – de deksel van de barbecue, om extra bovenwarmte te creëren.
- 4) Houd zelf goed in de gaten wanneer de pizza gaar is. Let op als je de pizza van de steen pakt: de steen is en blijft heet!
- 5) Snijd de pizza op een snijplank in het gewenste aantal stukken.

TIPS VOOR DE PERFECTE, KNAPPERIGE PIZZA (BARBECUE METHODE):

- Is de bovenkant sneller klaar dan de onderkant? Verplaats dan een aantal kolen, zodat ze direct onder de pizzasteen liggen.
- Is de onderkant sneller klaar dan de bovenkant? Zorg dan dat er minder kolen onder de pizzasteen liggen.

STAPPENPLAN VOOR HET SCHOONMAKEN

- 1) Gebruik nooit zeep en nooit te veel water. Een pizzasteen is poreus en absorbeert vloeistoffen
- 2) Volledig laten afkoelen: Wacht tot de steen koud is. Warmte + koud water = een gebroken steen.
- 3) Schrapen: Krab aangekoekte resten, kaas of tomatensaus voorzichtig weg met een harde spatel of borstel, deegschrapper of een droge, harde afwasborstel.
- 4) Afvegen: Veeg het losgekomen vuil weg met een droge of heel licht vochtige doek.
- 5) Laten drogen: Als je water hebt gebruikt, laat de steen dan 24 uur aan de lucht drogen voordat je hem weer gebruikt. Opgesloten vocht kan bij de volgende baksessie stoom worden en de steen doen barsten.

WAARSCHUWING

- De pizzasteen is uitsluitend bedoeld voor gebruik in ovens en op barbecues. Gebruik op andere warmtebronnen kan ertoe leiden dat de steen barst en kan de warmtebron beschadigen.
- Zorg dat de pizzasteen volledig is voorverwarmd, voordat je er een ongebakken pizza op legt. Doe je dit niet, dan zal de pizza aan de pizzasteen vastplakken en moeilijk te verwijderen zijn.
- Snij de pizza niet op de pizzasteen om beschadiging van de pizzasteen te voorkomen.
- Zorg dat de pizza steen altijd stabiel staat. Plaats de pizzasteen tijdens verwarmen in de oven/op de barbecue op een rooster.
- Laat de pizzasteen niet door kinderen gebruiken.
- Zorg dat er geen brandbare en/of smeltbare materialen (doeken, papier, plastic etc.) in de buurt van de pizzasteen liggen als deze gebruikt wordt / nog warm is.
- De pizzasteen wordt tijdens gebruik zeer warm. Draag tijdens gebruik altijd ovenwanten of ovendoeken. Na gebruik volledig laten afkoelen alvorens de pizzasteen vast te pakken.
- De pizzasteen is gemaakt van sterk materiaal, maar is breekbaar. Wees voorzichtig tijdens gebruik.
- Onjuist gebruik van de pizzasteen kan lichamelijk letsel veroorzaken. De pizzasteen kan zeer heet worden!
- Was de pizzasteen nooit met water af en plaats hem nooit in de vaatwasser. Dit vergroot de kans dat de steen breekt tijdens een volgend gebruik.
- Thermische schok: Plaats de koude pizzasteen nooit op een barbecue die al een temperatuur van 250°C-482°F of hoger heeft bereikt, of in een reeds voorverwarmde oven. Door het plotselinge temperatuurverschil kan een thermische schok ontstaan, waardoor de steen kan barsten of breken.
- Vlekken en verkleuringen: Zwarte vlekken en verkleuringen zijn volkomen normaal. Ze hebben geen invloed op de smaak en de pizzasteen blijft veilig in gebruik.

MONTAGE & BENUTZUNG

OFENMETHODE:

- 1) Stellen Sie den Backofen auf die höchste Temperatur (200–250 °C / 392–482 °F) ein und lassen Sie den Pizzastein mindestens 45 bis 60 Minuten mit aufheizen. Legen Sie einen kalten Pizzastein nicht in einen bereits heißen Backofen, um einen Temperaturschock und das Risiko von Rissen oder Brüchen zu vermeiden.
- 2) Achten Sie darauf, dass der auslaufende Rand des Pizzasteins nach oben und in Richtung der Rückseite des Ofens positioniert ist.
- 3) Sobald der Backofen die gewünschte Temperatur erreicht hat, legen Sie die Pizza auf den Pizzastein und folgen Sie dem mitgelieferten Rezept. Verwenden Sie ein anderes Rezept? Behalten Sie die Pizza dann im Auge, bis sie fertig gebacken ist, insbesondere wenn das verwendete Rezept normalerweise eine andere Temperatur vorsieht.
- 4) Behalten Sie gut im Blick, wann die Pizza fertig gegart ist. Passen Sie auf, wenn Sie die Pizza vom Stein nehmen: Der Stein ist und bleibt heiß!
- 5) Schneiden Sie die Pizza auf einem Schneidebrett in die gewünschte Anzahl von Stücken.

GRILLMETHODE:

- 1) Für einen Holzkohlegrill: Verwenden Sie einen Grill mit Deckel. Schaffen Sie eine indirekte Hitzezone, indem Sie die Holzkohle an den Seiten platzieren und nicht direkt unter dem Pizzastein. Zünden Sie die Holzkohle/ Briketts an, legen Sie den Pizzastein auf den Grillrost, schließen Sie den Deckel und heizen Sie den Grill mindestens 20–30 Minuten vor, bis eine Temperatur von mindestens 250 °C / 482 °F erreicht ist. Bei Verwendung eines Anzündkamins: Sobald die Briketts heiß sind, verteilen Sie sie an den Seiten des Grills, um eine indirekte Hitzezone zu schaffen. Sobald sich die heißen Briketts im Grill befinden, legen Sie den kalten Pizzastein mittig auf den Grillrost. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie den Pizzastein zusammen mit dem Grill 20–30 Minuten aufheizen, bis eine Temperatur von mindestens 250 °C / 482 °F erreicht ist.

Für einen Gasgrill: Legen Sie den Pizzastein auf den Grillrost, während der Grill noch kalt ist. Schalten Sie nach Möglichkeit nur die äußeren Brenner auf die höchste Stufe und lassen Sie den Brenner direkt unter dem Pizzastein ausgeschaltet. So entsteht eine indirekte Hitzezone. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie den Grill und den Pizzastein 20–30 Minuten aufheizen, bis eine Temperatur von mindestens 250 °C / 482 °F erreicht ist.

- 2) Achten Sie darauf, dass der auslaufende Rand des Pizzasteins nach oben und in Richtung der Rückseite des Grills positioniert ist.
- 3) Legen Sie die Pizza auf den Pizzastein, sobald der Grill die erforderliche Temperatur erreicht hat und befolgen Sie das mitgelieferte Rezept. Verwenden Sie ein anderes Rezept? Behalten Sie dann gut im Blick, wann die Pizza fertig gegart ist, vor allem dann, wenn das Rezept eigentlich eine andere Temperatur vorsieht. Schließen Sie – falls vorhanden – den Deckel des Grills, um zusätzliche Oberhitze zu erzeugen.
- 4) Behalten Sie gut im Blick, wann die Pizza fertig gegart ist. Passen Sie auf, wenn Sie die Pizza vom Stein nehmen: Der Stein ist und bleibt heiß!
- 5) Schneiden Sie die Pizza auf einem Schneidebrett in die gewünschte Anzahl von Stücken.

TIPPS FÜR DIE PERFEKTE, KNUSPRIGE PIZZA (GRILLMETHODE):

- Ist die Oberseite schneller fertig als die Unterseite? Legen Sie einige Kohlen so um, dass sie direkt unter dem Pizzastein liegen.

- Ist die Unterseite schneller fertig als die Oberseite? Sorgen Sie dafür, dass weniger Kohlen unter dem Pizzastein liegen.

SCHRITT-FÜR-SCHRITT-ANLEITUNG ZUR REINIGUNG

- 1) Verwenden Sie niemals Spülmittel und nicht zu viel Wasser. Ein Pizzastein ist porös und nimmt Flüssigkeiten auf.
- 2) Vollständig abkühlen lassen: Warten Sie, bis der Stein vollständig abgekühlt ist. Hitze + kaltes Wasser = ein gerissener Stein.
- 3) Abkratzen: Entfernen Sie eingebrannte Speisereste, Käse oder Tomatensoße vorsichtig mit einem festen Pfannenwender oder einer Bürste, einem Teigschaber oder einer trockenen, harten Spülbürste.
- 4) Abwischen: Wischen Sie gelöste Rückstände mit einem trockenen oder nur leicht feuchten Tuch ab.
- 5) Trocknen lassen: Wenn Sie Wasser verwendet haben, lassen Sie den Stein 24 Stunden an der Luft trocknen, bevor Sie ihn wieder verwenden. Eingeschlossene Feuchtigkeit kann sich beim nächsten Gebrauch in Dampf verwandeln und dazu führen, dass der Stein reißt.

WARNUNG

- Der Pizzastein ist ausschließlich für die Verwendung in Backöfen und auf Grills vorgesehen. Die Verwendung auf anderen Wärmequellen kann dazu führen, dass der Stein reißt und die Wärmequelle beschädigt wird.
- Achten Sie darauf, dass der Pizzastein komplett vorgeheizt ist, bevor Sie eine ungebackene Pizza auf den Stein legen. Wenn Sie dies nicht machen, klebt die Pizza am Pizzastein fest und lässt sich nur schwer entfernen.
- Schneiden Sie die Pizza nicht auf dem Pizzastein, um eine Beschädigung des Pizzasteins zu vermeiden.
- Der Pizzastein muss immer stabil stehen. Legen Sie den Pizzastein während des Vorheizens im Ofen/auf dem Grill auf einen Rost.
- Der Pizzastein darf nicht von Kindern verwendet werden.
- Sorgen Sie dafür, dass sich keine brennbaren und/oder schmelzbaren Materialien (Topflappen, Handtücher, Papier, Plastik etc.) in der Nähe der Pizzastein befinden, wenn dieser verwendet wird/ noch heiß ist.
- Der Pizzastein werde während des Gebrauchs sehr heiß. Tragen Sie während des Gebrauchs stets Ofenhandschuhe oder Topflappen. Lassen Sie das Gerät nach Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie der Pizzastein anfassen.
- Der Pizzastein ist aus einem robusten Material gefertigt, aber zerbrechlich. Lassen Sie bei der Verwendung Vorsicht walten.
- Ein unsachgemäßer Gebrauch der Pizzastein kann Körperverletzungen verursachen. Der Pizzastein könne sehr heiß werden!
- Waschen Sie den Pizzastein nie mit Wasser ab und stellen Sie ihn nie in die Spülmaschine. Ansonsten besteht das Risiko, dass der Stein beim nächsten Gebrauch bricht. Temperaturschock: Legen Sie einen kalten Pizzastein niemals auf einen Grill, der bereits eine Temperatur von 250 °C / 482 °F oder mehr erreicht hat, oder in einen bereits vorgeheizten Backofen. Durch den plötzlichen Temperaturunterschied kann ein Temperaturschock entstehen, wodurch der Stein reißen oder brechen kann.
- Flecken und Verfärbungen: Schwarze Flecken und Verfärbungen sind völlig normal. Sie beeinträchtigen den Geschmack nicht und der Pizzastein kann weiterhin sicher verwendet werden.

Besuchen Sie www.boska.com für Tipps zur Verwendung und Pflege.

INSTALLATION & UTILISATION

MÉTHODE AU FOUR :

- 1) Réglez le four à la température maximale (200–250 °C / 392–482 °F) et laissez la pierre à pizza préchauffer pendant au moins 45 à 60 minutes. Ne placez pas une pierre à pizza froide dans un four déjà chaud afin d'éviter un choc thermique et le risque de fissures ou de casse.
- 2) Veillez à ce que le bord montant de la pierre à pizza soit placé vers le haut et vers l'arrière du four.
- 3) Une fois que le four a atteint la température souhaitée, placez la pizza sur la pierre à pizza et suivez la recette fournie. Vous utilisez une autre recette ? Surveillez alors attentivement la pizza jusqu'à ce qu'elle soit cuite, surtout si la recette utilisée prévoit normalement une température différente.
- 4) Surveillez attentivement quand la pizza est cuite. Attention si vous prenez la pizza de la pierre : la pierre est brûlante, et le reste!
- 5) Coupez la pizza en morceaux, sur une planche à découper.

MÉTHODE AU BARBECUE:

- 1) Pour un barbecue au charbon de bois : Utilisez un barbecue avec couvercle. Créez une zone de chaleur indirecte en plaçant le charbon de bois sur les côtés, et non directement sous la pierre à pizza. Allumez le charbon de bois/les briquettes, placez la pierre à pizza sur la grille, fermez le couvercle et préchauffez pendant au moins 20 à 30 minutes, jusqu'à atteindre une température d'au moins 250 °C / 482 °F.
Si vous utilisez une cheminée d'allumage : Une fois les briquettes chaudes, répartissez-les sur les côtés du barbecue afin de créer une zone de chaleur indirecte. Dès que les briquettes chaudes sont dans le barbecue, placez la pierre à pizza froide au centre de la grille. Fermez le couvercle et laissez la pierre à pizza chauffer avec le barbecue pendant 20 à 30 minutes, jusqu'à atteindre une température d'au moins 250 °C / 482 °F.

Pour un barbecue à gaz : Placez la pierre à pizza sur la grille lorsque le barbecue est encore froid. Si possible, allumez uniquement les brûleurs extérieurs à puissance maximale et laissez éteint le brûleur situé directement sous la pierre à pizza. Vous créez ainsi une zone de chaleur indirecte. Fermez le couvercle et laissez le barbecue et la pierre à pizza préchauffer pendant 20 à 30 minutes, jusqu'à atteindre une température d'au moins 250 °C / 482 °F.

- 2) Veillez à ce que le bord montant de la pierre à pizza soit placé vers le haut et vers l'arrière du barbecue.
- 3) Dès que le barbecue a atteint la bonne température, mettez la pizza sur la pierre à pizza et suivez la recette fournie. Vous utilisez une autre recette? Surveillez alors attentivement le moment où la pizza est cuite, surtout si vous devez normalement utiliser une autre température, selon la recette. Fermez le couvercle du barbecue, s'il y en a un, pour créer de la chaleur supplémentaire sur le dessus.
- 4) Surveillez attentivement quand la pizza est cuite. Attention si vous prenez la pizza de la pierre : la pierre est brûlante, et le reste !
- 5) Coupez la pizza en morceaux, sur une planche à découper.

CONSEILS POUR UNE PARFAITE PIZZA, BIEN CROUSTILLANTE (MÉTHODE AU BARBECUE):

- Le dessus est prêt plus rapidement que le dessous? Déplacez alors quelques braises, afin qu'elles se trouvent directement sous la pierre à pizza.
- Le dessous est prêt plus rapidement que le dessus? Veillez alors à ce qu'il y ait moins de braises sous la pierre à pizza.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE ÉTAPE PAR ÉTAPE

- 1) N'utilisez jamais de savon ni trop d'eau. Une pierre à pizza est poreuse et absorbe les liquides.
- 2) Laisser refroidir complètement : Attendez que la pierre soit complètement froide. Chaleur + eau froide = risque de fissuration de la pierre.
- 3) Gratter : Retirez délicatement les résidus alimentaires incrustés, le fromage ou la sauce tomate à l'aide d'une spatule rigide ou d'une brosse, d'un coupe-pâte ou d'une brosse à vaisselle sèche et dure.
- 4) Essuyer : Essuyez les résidus détachés avec un chiffon sec ou très légèrement humide.
- 5) Laisser sécher : Si vous avez utilisé de l'eau, laissez la pierre sécher à l'air libre pendant 24 heures avant de la réutiliser. L'humidité emprisonnée peut se transformer en vapeur lors de la prochaine utilisation et provoquer des fissures dans la pierre.

ATTENTION

- La pierre à pizza est uniquement destinée à être utilisée dans les fours et sur les barbecues. L'utilisation sur d'autres sources de chaleur peut provoquer des fissures dans la pierre et endommager la source de chaleur.
- Veillez à ce que la pierre à pizza soit entièrement préchauffée avant d'y poser une pizza non cuite. Sinon, la pizza adhèrera à la pierre à pizza et sera difficile à enlever.
- Ne coupez pas la pizza sur la pierre à pizza afin d'éviter de l'endommager.
- Veillez à ce que la pierre à pizza soit toujours stable. Lorsque vous chauffez la pierre à pizza au four/barbecue, mettez-la sur une grille.
- Ne laissez pas les enfants utiliser la pierre à pizza.
- Veillez à ne jamais placer de matières inflammables et/ou fusibles (tissus, papier, plastique, etc.) près du pierre à pizza, lorsque vous l'utilisez ou s'il est encore chaud.
- La pierre à pizza deviennent très chauds pendant l'utilisation. Portez toujours des gants de cuisine ou des maniques lors de l'utilisation. Après utilisation, laissez les éléments refroidir complètement avant de les manipuler.
- La pierre à pizza est fabriquée dans un matériau solide, mais fragile. Manipulez-la avec précaution.
- Une utilisation incorrecte du pierre à pizza peut entraîner des blessures corporelles.
- Ne lavez jamais la pierre à pizza à l'eau et ne la mettez jamais dans le lave-vaisselle. Cela augmente le risque de briser la pierre lors d'une prochaine utilisation..
- Ne lavez jamais la pierre à pizza à l'eau et ne la mettez jamais dans le lave-vaisselle. Cela augmente le risque de briser la pierre lors d'une prochaine utilisation.
- Choc thermique : Ne placez jamais une pierre à pizza froide sur un barbecue ayant déjà atteint une température de 250 °C / 482 °F ou plus, ni dans un four déjà préchauffé. La différence soudaine de température peut provoquer un choc thermique et entraîner des fissures ou la rupture de la pierre.
- Taches et décolorations : Les taches noires et les décolorations sont tout à fait normales. Elles n'altèrent pas le goût et la pierre à pizza peut toujours être utilisée en toute sécurité.

Consultez www.boska.com pour obtenir des conseils d'utilisation et d'entretien.

INSTALACIÓN & UTILIZACIÓN

MÉTODO DEL HORNO:

- 1) Ajuste el horno a la temperatura máxima (200–250 °C / 392–482 °F) y deje que la piedra para pizza se precaliente durante al menos 45 a 60 minutos. No coloque una piedra para pizza fría en un horno que ya esté caliente para evitar un choque térmico y el riesgo de que se agriete o se rompa.
- 2) Asegúrese de colocar el borde sobresaliente de la piedra hacia arriba y hacia la parte posterior de el horno.
- 3) Una vez que el horno haya alcanzado la temperatura deseada, coloque la pizza sobre la piedra para pizza y siga la receta incluida. ¿Utiliza una receta diferente? Vigile la pizza hasta que esté cocinada, especialmente si la receta utilizada normalmente requiere una temperatura diferente.
- 4) Esté atento para ver cuándo está lista la pizza. Tenga cuidado al coger la pizza: ¡la piedra se calienta y conserva el calor!
- 5) Córtaela sobre una tabla en el número de porciones deseado.

MÉTODO DE LA BARBACOA:

- 1) Para una barbacoa de carbón: Utilice una barbacoa con tapa. Cree una zona de calor indirecto colocando el carbón a los lados, no directamente debajo de la piedra para pizza. Encienda el carbón/las briquetas, coloque la piedra para pizza sobre la parrilla, cierre la tapa y precaliente durante al menos 20–30 minutos, hasta alcanzar una temperatura de al menos 250 °C / 482 °F.
Si utiliza una chimenea de encendido: Una vez que las briquetas estén calientes, distribúyalas a los lados de la barbacoa para crear una zona de calor indirecto. En cuanto las briquetas calientes estén en la barbacoa, coloque la piedra para pizza fría en el centro de la parrilla. Cierre la tapa y deje que la piedra para pizza se caliente junto con la barbacoa durante 20–30 minutos, hasta alcanzar una temperatura de al menos 250 °C / 482 °F.

Para una barbacoa de gas: Coloque la piedra para pizza sobre la parrilla mientras la barbacoa aún esté fría. Si es posible, encienda únicamente los quemadores exteriores a la máxima potencia y deje apagado el quemador situado directamente debajo de la piedra para pizza. De este modo se crea una zona de calor indirecto. Cierre la tapa y deje que la barbacoa y la piedra para pizza se precalienten durante 20–30 minutos, hasta alcanzar una temperatura mínima de 250 °C / 482 °F.

- 2) Asegúrese de colocar el borde sobresaliente de la piedra hacia arriba y hacia la parte posterior de la barbacoa.
- 3) Cuando la barbacoa alcancen la temperatura adecuada, ponga la pizza sobre la piedra y siga la receta que se incluye. ¿Va a utilizar una receta diferente? En ese caso, esté bien atento para ver cuándo está lista, sobre todo si la receta normalmente requiere utilizar otra temperatura. Cierre la tapa de la barbacoa —si la tiene— para acumular más calor en la parte superior.
- 4) Esté atento para ver cuándo está lista la pizza. Tenga cuidado al coger la pizza: ¡la piedra se calienta y conserva el calor!
- 5) Córtaela sobre una tabla en el número de porciones deseado.

CONSEJOS PARA CONSEGUIR UNA PIZZA CRUJIENTE Y PERFECTA (MÉTODO DE LA BARBACOA):

- ¿Se hace antes por arriba que por abajo? Mueva algunos carbones para que queden justo debajo de la piedra.
- ¿Se hace antes por abajo que por arriba? Ponga menos carbones debajo de la piedra.

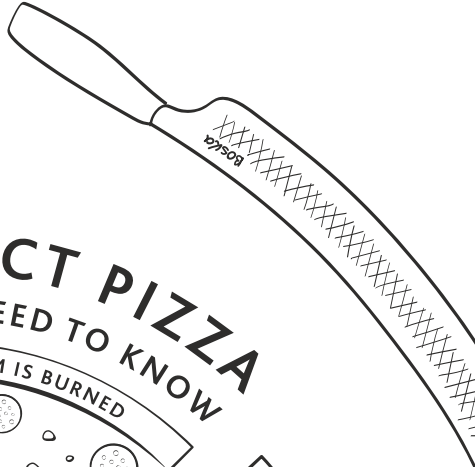
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA PASO A PASO

- 1) Nunca utilice jabón ni demasiada agua. La piedra para pizza es porosa y absorbe líquidos.
- 2) Dejar enfriar completamente: Espere hasta que la piedra esté completamente fría. Calor + agua fría = riesgo de que la piedra se agriete.
- 3) Raspar: Retire con cuidado los restos de comida adheridos, el queso o la salsa de tomate utilizando una espátula rígida o un cepillo, un rascador de masa o un cepillo para platos seco y duro.
- 4) Limpiar: Retire los residuos sueltos con un paño seco o apenas húmedo.
- 5) Dejar secar: Si ha utilizado agua, deje que la piedra se seque al aire durante 24 horas antes de volver a utilizarla. La humedad atrapada puede convertirse en vapor durante el siguiente uso y hacer que la piedra se agriete.

ATTENTION

- La piedra para pizza está diseñada exclusivamente para su uso en hornos y barbacoas. El uso sobre otras fuentes de calor puede provocar que la piedra se agriete y dañar la fuente de calor.
- Asegúrese de que la piedra esté completamente precalentada antes de poner una pizza sin hornear sobre ella. De lo contrario se quedará pegada, y será difícil de despegar.
- No corte la pizza sobre la piedra, ya que podría estropearla.
- Mantenga la piedra para pizza siempre estable. Coloque la piedra en una rejilla del horno o la barbacoa para calentarla.
- No permita que los niños utilicen la piedra para pizza.
- Asegúrese de no dejar materiales inflamables ni derretibles (paños, papel, plástico, etc.) cerca de la piedra para pizza cuando la esté utilizando ni mientras siga caliente.
- La piedra para pizza alcanzan temperaturas elevadas durante su uso. Lleve siempre puestos unos paños o manoplas de horno para utilizarla. Después del uso, espere a que las piezas se enfrien por completo antes de tocarlas.
- La piedra para pizza está fabricada con un material fuerte, pero puede romperse. Úsela con cuidado.
- El uso incorrecto de la piedra para pizza puede producir lesiones.
- Nunca laves la piedra para pizza con agua ni lo coloques en el lavavajillas. Porque puede aumentar la posibilidad de que la piedra se rompa durante su siguiente uso.
- Choque térmico: Nunca coloque una piedra para pizza fría en una barbacoa que ya haya alcanzado una temperatura de 250 °C / 482 °F o más, ni en un horno ya precalentado. La diferencia repentina de temperatura puede provocar un choque térmico y hacer que la piedra se agriete o se rompa.
- Manchas y decoloración: Las manchas negras y la decoloración son completamente normales. No afectan al sabor y la piedra para pizza sigue siendo segura de usar.

ES



TOP IS DONE, BOTTOM IS BURNED

THE AIR WAS NOT HOT ENOUGH.

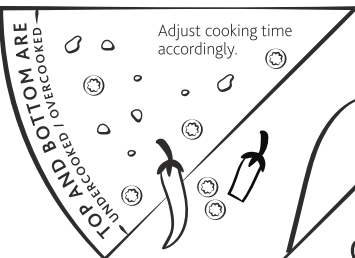
Make sure there is enough fuel in the tray to get a rolling flame. Keep the doors closed as much as possible.

TOP IS DONE,

YOUR STONE WAS NOT HOT ENOUGH.

Preheat the stone for 15 minutes with a burning flame.

BOTTOM IS UNCOLORED

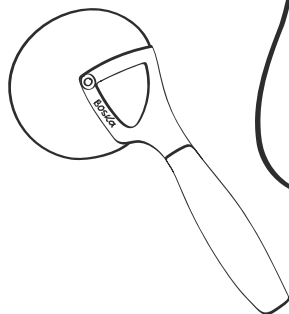


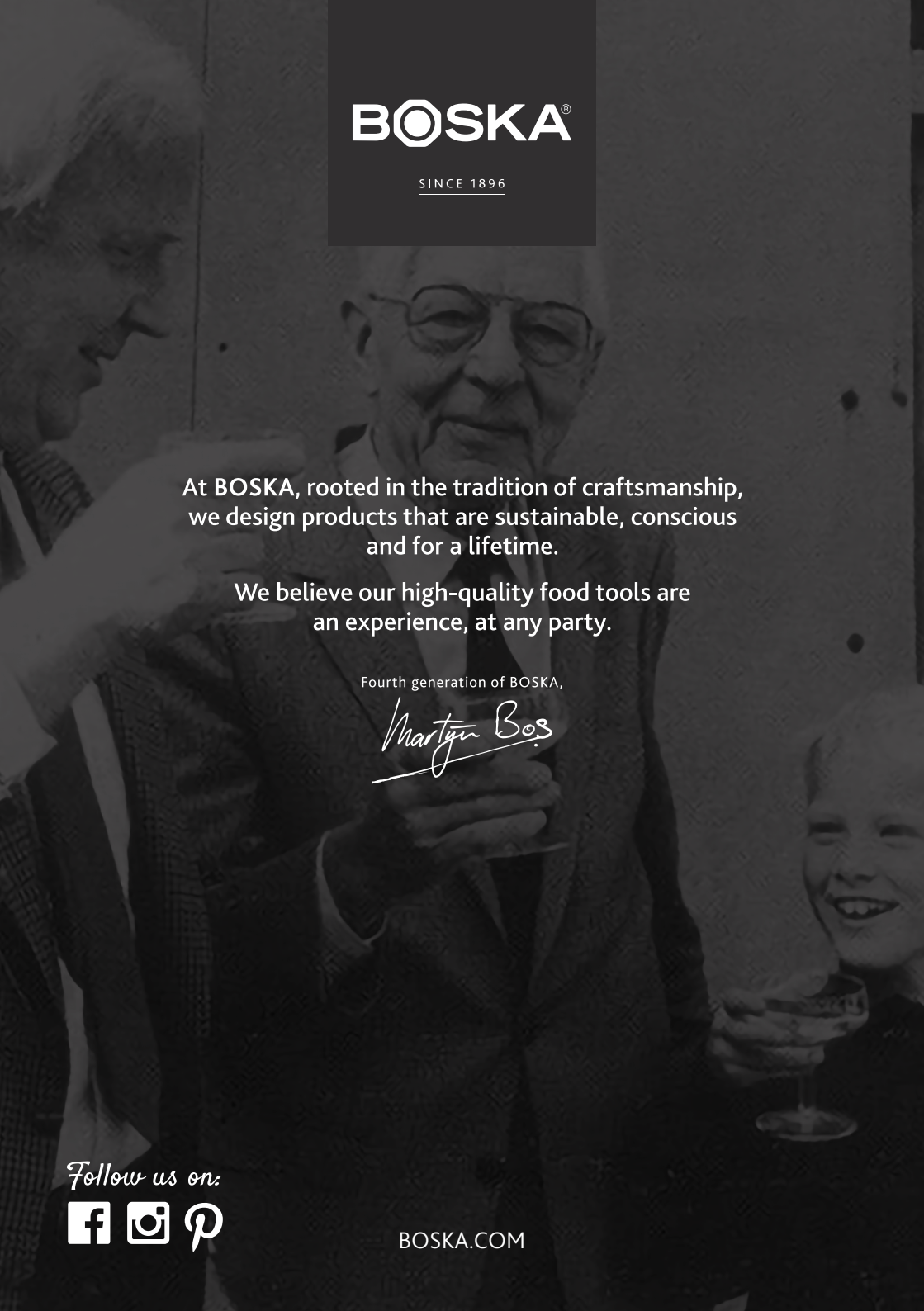
Adjust cooking time accordingly.

TOP SHOWS BROWN SPOTS,

Use less wet ingredients like tomato sauce or vegetables.

BUT INGREDIENTS ARE STILL WET





BOSKA®

SINCE 1896

At BOSKA, rooted in the tradition of craftsmanship,
we design products that are sustainable, conscious
and for a lifetime.

We believe our high-quality food tools are
an experience, at any party.

Fourth generation of BOSKA,

Martijn Bos

Follow us on:



BOSKA.COM