

Piatra de copt este din material natural. Milioane de pori microscopici, care absorb umezeala din aluat si apoi o elibereaza, ajuta la mentinerea caldurii inalte in cuptor.

Pizza sau alte produse de panificatie devin crocante. Astfel puteti prepara nu numai pizza, dar si alte produse de panificatie.

Piatra de copt este simplu de folosit. Asezati piatra in cuptor la mijloc sau jos, si inainte de folosire porniti cuptorul la o temperatura ridicata, astfel ca piatra sa se incalzeasca. Recomandam folosirea hartiei de copt pentru ca aluatul sa nu se lipeasca de piatra. Nu se recomanda ungera produsului cu ulei sau alte grasimi. Atentie la schimbarea brusca a temperaturii – nu asezati piatra fierbinte pe suprafata rece sau invers!

Prin urmare: introduceti piatra de copt in cuptor si lasati sa se incalzeasca, datorita manerelor poate fi usor scoasa, se scoate aluatul copt si apoi piatra se introduce din nou in cuptor si se lasa la racit in interiorul cuptorului oprit. Prin utilizarea repetata piatra capata o culoare mai inchisa, si prin acest fapt se imbunatatesc proprietatile produsului.

Datorita proprietatilor absorbante ale pietrei de copt, produsele coapte sunt mult mai crocante.

Lasati intotdeauna piatra de copt sa se raceasca bine, la prima vedere nu este clar daca este rece sau nu. Recomandam manipularea cu atentie, pentru a se evita arderea. Fiti foarte atenti si urmariti copii sau animalele de companie, pentru a nu se arde de piatra fierbinte!

FOLOSIRE

- Piatra de copt este fragila, recomandam atentie la manipulare. Atentie la impact mecanic (placa este din material cu memorie, chiar si o fisura mica poate cauza ruperea ulterioara a pietrei).
- Inainte de prima folosire recomandam spalarea fara detergenti. La spalare nu recomandam folosirea detergentilor.
- Introduceti piatra de copt la mijlocul cuptorului si incalziti, abia apoi asezati aluatul.
- Intre aluat si piatra de copt introduceti hartia de copt; va usura curatarea si aluatul copt va fi usor de scos.
- Piatra de copt este potrivita in cuptor cu gaz sau cel electric.
- La coacerea pe piatra de copt nu recomandam folosirea uleiului sau a grasimilor.
- La indepartarea resturilor de pe piatra folositi o perie sau spatula.
- Atunci cand coaceti carnea sau peste, recomandam invelirea acestora in folie de aluminiu, astfel ca sa nu curga grasimea sau sucul.
- Dupa coacere scoateti mancarea, cu ajutorul spatulei de lemn.
- Nu recomandam expunerea pietrei de copt la socuri termice (prin introducerea in cuptorul fierbinte, contactul cu plita fierbinte, flacara, sau scoaterea din cuptorul fierbinte pe o suprafata rece). Pot cauza ruperea sau craparea pietrei de copt.
- Schimbarea culorii, fie dupa coacere sau dupa contact cu alimente nu reprezinta un defect si nu poate fi motivul reclamatiei.
- Nu recomandam spalarea la masina de spalat vase.
- Recomandam folosirea produsului doar pentru copt, nu este destinat pentru felierea sau taierea alimentelor, acestea pot cauza deteriorarea pietrei. Zgarieturile pe suprafata pietrei de copt nu pot fi motivul reclamatiei.
- Pastrati la un loc uscat si aerisit, la temperatura camerei