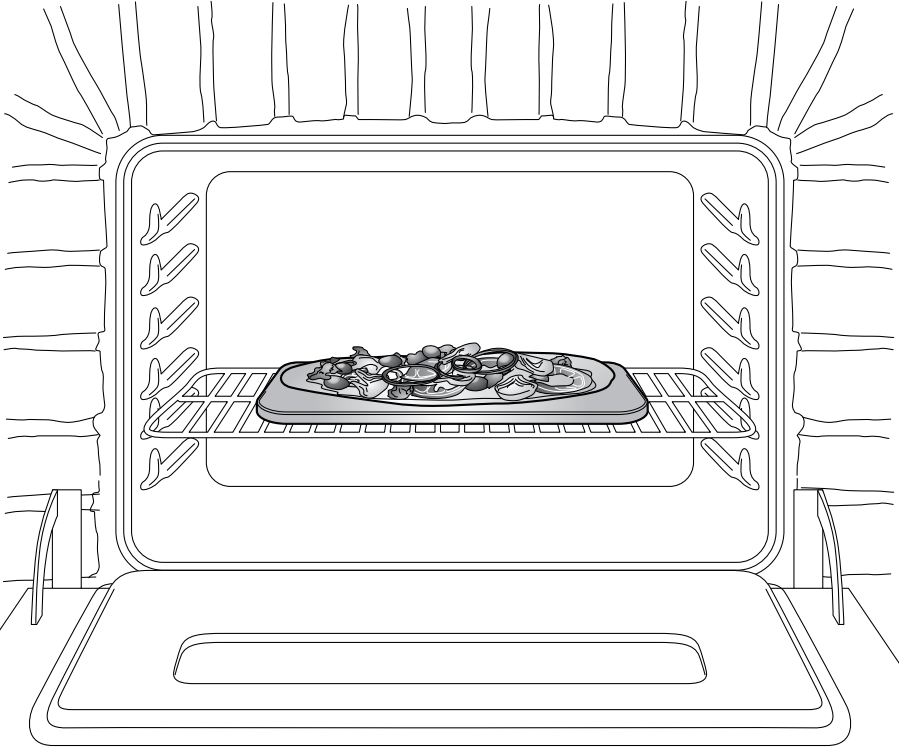


Şamot pizza taşı



Değerli Müşterimiz!

Yeni şamot pizza taşı ile kendi fırınıızda taş fırın pizzası yapabilirsiniz.

Şamot pizza taşı ısı enerjisini tutar ve yavaş şekilde iletir. Aynı zamanda pizza hamurundaki fazla suları toplar, bu sayede pizzanın üstü taze ve yumuşak kalırken pizza tabanı ktır ktır olur.

Pizza taşının üzerinde lezzetli ekmekler de pişirebilirsiniz. Ktır ktır ve aromatik olup aynı zamanda uzun süre taze kalır.

Yeni pizza taşınızı hemen deneyebilmeniz için pizza ve ekmek tariflerini bu kılavuzda bulabilirsiniz.

Şamot pizza taşını güle güle kullanın.
Afiyet olsun!

Tchibo Ekibiniz



www.tchibo.com.tr/kilavuzlar

Önemli bilgiler

Malzeme

Şamot pizza taşı, yüksek sıcaklıklarda pişirilen özel bir çamurdan üretilmiştir. Pizza taşı seramik, kırılabilir malzeme-
meden üretilmiştir. Bu yüzden köşe ve kenarlarda çatlaklar oluşabilir. Bu normal bir durum olup taşın fonksiyonunu etkilemez.

Teslimat kapsamında bulunan pizza iticisi gerçek kayın ahşabından üretilmiştir.

Kullanım amacı

Pizza taşı ile fırında pizza ve ekmek pişirebilirsiniz.

Derin dondurulmuş veya hazır pizzalar için uygun değildir.

Pizza taşı, ev ihtiyacı miktarlarına göre tasarlandığından ticari amaçlı kullanım için uygun değildir.

Güvenlik uyarıları

- Pizza taşını fırından dışarı çıkartırken çok dikkatli olun. Mutlaka fırın eldiveni vb. malzeme kullanın!
- Pizza taşının ani soğumasını engelleyin. Pizza taşını asla soğuk veya ıslak zeminlere bırakmayın.
- Pizza taşının yüzeyine hasar vermemek için pişirme veya temizleme esnasında asla keskin veya sivri nesnelere kullanmayın. Pişirdiklerinizi pizza taşının üzerinde kesmeyin.
- Pizza taşı sıcakken her zaman ısıya dayanıklı bir zemin üzerine yerleştirin.
Pizza taşını fırında soğumaya bırakmanızı öneririz.
- Pizza iticisi pişirme esnasında fırında kalmamalıdır.

- Pişirme kağıdı kullanmayın.
Hamur doğrudan taşla temas etmemelidir.
- Pizza taşı nemli veya ıslaksa, taşı tam olarak sıcak bir yerde kurutun. Taş nemli olduğunda kullanılmamalıdır, aksi halde gerilme nedeniyle çatlaklar oluşabilir.
- Pişirilecek olan malzemeyi pizza taşının düz tarafına yerleştirin.

Kullanım

İlk kullanım öncesi

Muhtemel toz kalıntılarını temizlemek için pizza taşını kuru bir bezle silin.

Pizza taşını fırın ızgara telinin üzerine yerleştirin ve 200 °C'de yaklaşık 60 dakika ısıtın. Pizza taşın ardından tamamen soğumasını bekleyin. Artık pizza taşını kullanabilirsiniz.



İlk ısınmada pizza taşından hafif bir koku gelebilir, dikkate almayın. Yeterli havalandırmayı sağlayın.

Pizza pişirme



Fırın önceden ısıtılmamalıdır.

1. Pizza taşını fırın ızgara teli üzerine yerleştirin.
2. Izgara telini pizza taşı ile birlikte fırının alt kısmına yerleştirin.
3. Üst ve alt ısıtıcıyı veya fanı çalıştırın ve pizza taşını en yüksek sıcaklıkta yaklaşık 45 - 60 dakika ısıtın.

4. Eğer sadece bir ya da iki pizza pişirecekseniz, taş ısındıktan sonra fırını tamamen kapatın. Taşın içinde hapsedilen ısı, pişirme için yeterli olacaktır.

Eğer iki pizzadan fazla pizza pişirecekseniz üst ısıtıcıyı veya fanı kapatın. Eğer fırınızdaki üst ve alt ısıtıcı ayrı olarak kapatılamıyorsa ikisini de açık bırakın. Gerekirse sıcaklığı düşürün.

5. Pizza iticisine ve pizza taşına un veya irmik serpin. Bu sayede hamur yapışmaz pizzanın fırına itilmesi ve çıkarılması daha kolay olur. Gerekirse pizza iticisini biraz sallayın. Böylece pizza daha kolay itilir.

6. Hazırladığınız pizzayı, pizza iticisi ile sıcak pizza taşının üzerine itin.

Pişirme süresi pizzanın büyüklüğüne, kalınlığına ve üzerindeki malzemeye göre değişiklik gösterir. Pizzanın kenarı kabarıp kahverengi ve ktır olduğunda pizzanız hazır demektir.

Ekmek pişirme



Fırın önceden ısıtılmamalıdır.

1. Pizza taşını fırın ızgara teli üzerine yerleştirin.
2. Izgara telini pizza taşı ile birlikte fırının alt kısmına yerleştirin.
3. Üst ve alt ısıtıcıyı veya fanı çalıştırın ve pizza taşını en yüksek sıcaklıkta yaklaşık 45 - 60 dakika ısıtın.

4. Yaklaşık 40 dakika sonra su ile doldurulmuş bir fırın tepsisini, üzerinde pizza taşı olan ızgara telinin altına yerleştirin.



Haşlanma UYARISI

Fırın tepsisini çıkarmadan önce suyun tamamen soğumasını bekleyin. Haşlanma tehlikesi!

5. Taşı ısıttıktan sonra üst ısıtıcıyı veya fanı kapatın. Eğer fırınızdaki üst ve alt ısıtıcı ayrı olarak kapatılamıyorsa ikisini de açık bırakın. Gerekirse sıcaklığı düşürün.

6. Pizza iticisine ve pizza taşına un veya irmik serpin. Bu sayede hamur yapışmaz ekmeğin fırına itilmesi ve çıkarılması daha kolay olur.

7. Hazırladığınız ekmeğin somununu, pizza iticisi ile sıcak pizza taşının üzerine itin.

Pişirme süresi, tarife göre değişiklik gösterir.



Birkaç denemeden sonra fırınızdaki en uygun ayarları ve gerekli pişirme süresini öğrenmiş olacaksınız.

Temizleme

Pizza taşı

DİKKAT - Maddi hasar tehlikesi var

- Pizza taşı yıkanmamalıdır, temizleyici veya aşındırıcı maddeler ile işlenmemeli veya bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.
- Pizza taşı nemli veya ıslaksa, taşı tam olarak sıcak bir yerde kurutun. Taş nemli olduğunda kullanılmamalıdır, aksi halde gerilme nedeniyle çatlaklar oluşabilir.

▷ Hamur artıkları, vb. kalıntıları kuru bir fırça ile temizleyin. Bu esnada aşırı güç kullanmayın, aksi halde pizza taşının yüzeyi hasar görebilir.



Gözenekli malzeme çok kolay lekelenir. Bu nedenle lekelerin ve yanık izlerinin tamamen çıkarılması mümkün olmayabilir. Bu normal bir durum olup taşın fonksiyonunu etkilemez.

Pizza iticisi

▷ Pizza iticisi bulaşık makinesi için uygun değildir. Pizza iticisini sadece nemli bir bezle silin ve ardından tam olarak kurumasını bekleyin.
Pizza iticisini her kullanımdan sonra yağlamanızı öneririz:

1. Bir fırçanın veya tüy bırakmayan bir bezin üzerine bir kaç damla sıvı veya keten tohumu yağı (yetkili bayilerden temin edilebilir) damlatın ve tahtayı bununla yağlayın. Fazla yağı bir bezle silin.
2. Pizza iticisini tekrar kullanmadan önce yağın iyice emilmesini bekleyin. Zeminde lekelerin oluşmasını önlemek için gerekirse pizza iticisinin altına bir altlık yerleştirin.

İmha etme

Ürün ve ambalajı, tekrar kullanılabilen değerli malzemelerden üretilmiştir. Tekrar kullanım sayesinde atıklar azalır ve çevre korunur.

Ambalajı malzeme türüne göre imha edin. Bunun için bölgenizdeki kağıt, mukavva ve hafif ambalaj toplama merkezlerinin sunduğu imkanlardan faydalanabilirsiniz.

Roka ve mozzarellalı pizza

Temel pizza hamuru

Malzemeler

(çap ve kalınlığa göre yakl. 2 pizza için)

400 g	un (tip 405)
1/2 küp	taze maya
250 ml	ılık su
1 tutam	şeker
1 tatlı kaşığı	tuz
2 yemek kaşığı	zeytin yağı
Serpmek için un	

Malzeme

İçindekiler

750 g	tam olgunlaşmış iri domates
200 g	manda sütü mozzarellası
50 g	Pecorino (ital. koyun peyniri)
4 yemek kaşığı	zeytin yağı
1 demet	roka
10	kiraz domates
1 tatlı kaşığı	kurutulmuş kekik
öğütülmüş karabiber	
Tuz	

Hazırlanışı

1. Unu bir kabin içine koyun ve ortasına bir çukur açın.
2. Mayayı içine ufalayın ve şeker serpin.
3. 15 ml ılık su ilave edin ve gerekirse hamuru biraz un ile pürüz kalmayacak şekilde iyice karıştırın. Hamuru üstü örtülü olarak sıcak bir yerde en az 15 dak. mayalanmaya bırakın.
4. 1 TK tuzu ve 2 YK yağı unun ortasına ilave edin, tüm malzemeleri 125 ml ılık su ile yakl. 10 dakika boyunca parlak ve yumuşak oluncaya kadar yoğurun. Ekşi hamuru üstü örtülü olarak sıcak bir yerde en az 30 dakika mayalamaya bırakın.

5. Domates sosu için domateslerin saplarını ayırın.
6. Domatesleri kaynar suda kısa süre çevirin. Soyup küçük parçalar şeklinde doğrayın.
7. Bir tencerede 2 YK zeytinyağını ısıtın. Domatesleri ilave edin ve kapağı kapalı olarak ara sıra karıştırarak suyu buharlaşana kadar 15 dakika boyunca pişirin.
8. Tüm malzemeleri tuz, karabiber ve kekik ile iyice tatlandırın. Sosu soğumaya bırakın.
9. Mozzarellayı dilimler halinde kesin ve pecorino'yu rendeleyin.
10. Fırınınızın ızgarasını en alt sıraya yerleştirin. Pizza taşına ve pizza iticisine biraz un serpiştirin.
11. Pizza taşını ızgara teli üzerine yerleştirin. Fırını en yüksek ayarda (yaklaşık 250 - 300 °C üst ve alt ısıtıcı) yakl. 30 dakika süreyle önceden ısıtın.
12. Ekşi hamuru tekrar yoğurun ve ardından ikiye bölün. Bu iki yarım hamuru yuvarlak pide şeklinde yuvarlayarak açın (yakl. 25 cm çap), bu sırada kenarlarını biraz kalın bırakın.
13. Pizza iticisine pideyi yerleştirin ve üzerine domates sosunu sürün.
14. Mozzarella dilimlerini dağıtın. Rendelenmiş Pecorino'yu serpiştirin ve üzerine biraz zeytinyağı gezdirin.
15. Malzemeleri üzerine yayılmış olan pidenin üzerini örtün ve yakl. 10 dakika içini çekmesini bekleyin.
16. Şimdi pideyi bir pizza iticisi yardımıyla sıcak taşın üzerine yerleştirin ve yakl. 10 dakika boyunca fırında pişirin.
17. Rokayı yıkayın ve bir bez ile kurulayın. Büyük sapları keserek ayırın ve yapraklarını küçük parçalar şeklinde doğrayın.

18. Kiraz domatesleri yıkayın ve ortadan ikiye ayırın.
19. Pişmiş olan pizza pidesini pizza iticisiyle fırından çıkarın.
20. Üzerine biraz roka serpiştirin. Üzerine kiraz domateslerin yarısını ve aynı şekilde isteğe göre 4 dilim parma jambonu dağıtın.
21. Bu arada ikinci pideyi pizza iticisine yerleştirin ve üzerine birincisindeki gibi malzemeleri yayın.

22. Şimdi ikinci pideyi aynı şekilde fırında pişirin ve ardından rokayı, kiraz domatesleri ve parma jambonu üzerine yayın.

Tarif: Tchibo GmbH için onaylı basım hakkı
© 2015 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Tüm haklar saklıdır

Ekmek hamuru

- 1000 g un (tip 550)
- 1 küp taze maya
- 625 ml ılık su
- 30 g şeker veya bal
- 30 g tuz
- Serpme için un

Hazırlanışı

1. Mayayı ve şekerini veya (bal) ılık suyun yarısında eritin.
2. Unu ve tuzu bir karıştırma kabının içine koyun ve ortasına bir çukur açın.
3. Maya karışımını çukurun içine boşaltın. Sıvının tamamı emilinceye kadar hamuru elinizle yoğururken etrafındaki unu da katın. Ardından kalan suyu çukura dökün ve nemli bir hamur elde edinceye kadar unun tamamını hamura katın.
4. Hamuru kıvama gelene kadar yakl. 5 dakika boyunca kuvvetlice yoğurun.
5. Hamura tekrar ince bir tabaka un serpin ve unlu ellerle yuvarlak bir ekmek hamuru şekillendirin. Bu şekilli hamuru bir fırın

tepsisine yerleştirin ve bir bıçak ile derin çizikler açın.

6. Şekilli hamuru üstü örtülmüş şekilde yaklaşık 40 dakika ılık bir ortamda dinlendirin, hamurun boyutu iki katına çıkmalıdır.
7. Hamuru tekrar yaklaşık 1 dakika iyice yoğurun. Bu arada hamurun içinde kalan havayı çıkarmak için hamuru kuvvetlice tezgahın üzerine vurun.
8. Hamuru tekrar ekmek olarak şekillendirin. Bunu unlu pizza iticisinin üzerinde tekrar dinlendirin, hamurun boyutu iki katına çıkmalıdır.
9. Ekmeği yakl. 30 dakika pişirin. Ardından bir tel ızgara üzerinde soğumaya bırakın.

İpucu

Ekmeğin pişip pişmediğini anlamak için alt tarafına vurun. Tok bir ses gelmesi gerekir.

Uygunluk Beyanı

EG-Konformitätserklärung EU-Declaration of Conformity

Hiermit erklären wir, dass das nachfolgend bezeichnete Produkt den einschlägigen EG-Richtlinien entspricht und die Serie entsprechend gefertigt wird.
We herewith confirm that the product as detailed below complies with the governing EU-directives and bulk production will be manufactured accordingly.

TCHIBO-Artikelbezeichnung: TCHIBO article description	Pizza Stein Pizza stone
TCHIBO-Artikelnummer: TCHIBO article number	374298

Der Artikel entspricht folgenden erforderlichen EG-Richtlinien und nationalen Rechtsakten: The article complies with the EU-directives and national legal acts as mentioned below:	
<input checked="" type="checkbox"/> Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen Regulation on materials and articles intended to come into contact with food 1935/2004/EC	<input checked="" type="checkbox"/> Richtlinie über Keramikgegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmittel in Berührung zu kommen. Directive on ceramic articles intended to come into contact with food. B4/500/EEC
<input checked="" type="checkbox"/> Bedarfsgegenstandsverordnung (BedGgstV) German Commodity Ordinance (BedGgstV)	

Diese Konformitätserklärung wurde, nach Prüfung des Artikels durch eine akkreditierte Stelle, ausgestellt / This declaration of conformity was issued after testing the product at an accredited institute

Ausstellungsdatum: Date of issue:	Inverkehrbringer: Distributing company:
24.04.2019	Tchibo GmbH, Überseering 18, D-22297 Hamburg

Stellung im Betrieb
Position

Head of Quality Management Hardgoods

Name in Druckbuchstaben
Name in capital letters

Nicolai Gottschlich

Unterschrift / Stempel
Signature / stamp


Tchibo GmbH
Quality Management
Überseering 18
22297 Hamburg

Tchibo için özel olarak üretilmiştir: Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany,
www.tchibo.com.tr

Ürün geliştirmeleri çerçevesinde üründe teknik ve dizayn değişikliği yapma hakkımız saklıdır.

Ürün numarası: 374 298