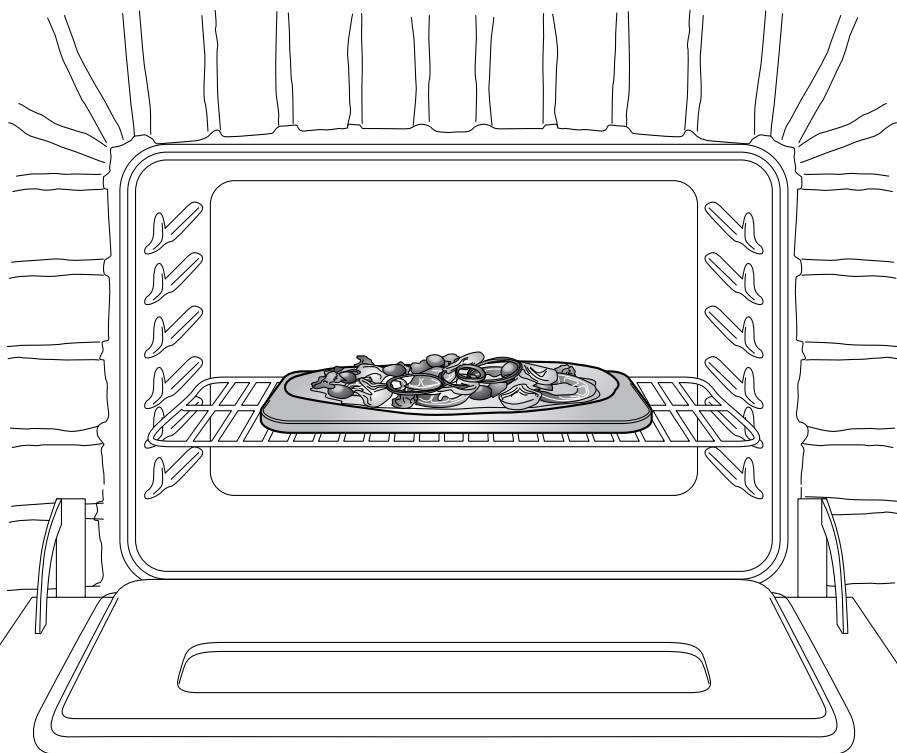


# Šamotový kameň na pečenie pizze



## Vážení zákazníci!

Vaším novým šamotovým kameňom na pečenie pizze upečiete pizzu vo vlastnej rúre na pečenie ako v kamennej peci.

Šamotový kameň na pečenie pizze dokáže akumulovať veľké množstvo tepla a uvoľňuje ho pomaly. Súčasne absorbuje prebytočnú tekutinu z cesta pizze, takže korpus pizze bude chrumkavý, pričom obloženie zostane šťavnaté a mäkké.

Na kameni na pečenie pizze upečiete aj chutný chlieb. Bude chrumkavý a voňavý a súčasne zostane dlho čerstvý.

Aby ste si váš nový kameň na pečenie pizze mohli hneď vyskúšať, nájdete v tomto návode recept na pizzu a chlieb.

Želáme vám veľa radosti so šamotovým kameňom na pečenie pizze. Dobrú chuť!

## Váš tím Tchibo



[www.tchibo.sk/navody](http://www.tchibo.sk/navody)

---

## Dôležité upozornenia

### Materiál

Šamotový kameň na pečenie pizze je vyrobený zo špeciálnej hliny vypálenej pri vysokých teplotách.

Hrubý keramický materiál kameňa na pečenie pizze je krehký. Pri používaní sa preto nedá zabrániť vylamovaniu hrán a rohov. Je to normálny jav a neobmedzuje funkčnosť výrobku.

Priložená lopatka na pizzu je vyrobená z pravého bukového dreva.

### Účel použitia

Kameň na pečenie pizze je určený na pečenie pizze a chleba v rúre na pečenie.

Nie je vhodný na pečenie zmrazenej pizze alebo polotovarového cesta.

Kameň na pečenie pizze je navrhnutý pre množstvá bežné v domácnostiach a nie je vhodný na komerčné účely.

## Bezpečnostné upozornenia

- Dávajte pozor pri vyťahovaní horúceho kameňa na pečenie pizze z rúry. V každom prípade používajte kuchynské rukavice a pod.!
- Zabráňte prudkému ochladeniu kameňa na pečenie pizze. Nikdy neukladajte kameň na pečenie pizze na studený alebo mokrý podklad.
- Pri pečení alebo čistení nepoužívajte ostré alebo špicaté predmety. Vyhnete sa tak zbytočnému poškodeniu povrchu kameňa na pečenie pizze. Nekrájajte upečené cesto priamo na kameni na pečenie pizze.
- Horúci kameň na pečenie pizze ukladajte vždy na podklady necitlivé na pôsobenie tepla. Odporúčame ponechať ho v rúre na pečenie, kým nevychladne.

- Pizzu nesmiete piecť spolu s lopatkou na pizzu.
- Nepoužívajte papier na pečenie. Cesto musí mať priamy kontakt s kameňom na pečenie pizze.
- Ak je kameň na pečenie pizze vlhký alebo mokrý, úplne ho vysušte na teplom mieste. Kameň na pečenie pizze sa nesmie používať, ak je vlhký, pretože by pri nahrievaní mohol popraskať.
- Pizzu alebo chlieb položte na hladkú stranu kameňa na pečenie pizze.

---

## Používanie

### Pred prvým použitím

Kameň na pečenie pizze utrite nasucho, aby ste odstránili zvyšky prachu.

Umiestnite kameň na pečenie pizze na grilovací rošt a nechajte ho cca 60 minút rozpáliť pri teplote 200 °C. Následne ho nechajte úplne vychladnúť. Kameň na pečenie pizze je teraz pripravený na používanie.



Pri prvom zohrievaní môžete zacítiť mierny zápach, ktorý je však neškodný. Zabezpečte dostatočné vetranie.

### Pečenie pizze



Rúra na pečenie sa nesmie predhrievať.

1. Umiestnite kameň na pečenie pizze na grilovací rošt.
2. Zasuňte grilovací rošt s kameňom na pečenie pizze do spodnej časti rúry na pečenie.
3. Zapnite ohrev zhora a zdola alebo cirkuláciu vzduchu a kameň na pečenie pizze nechajte rozpáliť pri maximálnej teplote cca 45 - 60 minút.

4. Ak chcete upiecť iba jednu alebo dve pizze, po rozpálení kameňa úplne vypnite rúru na pečenie. Teplo naakumulované v kameni postačuje na upečenie.

Ak chcete upiecť viac ako dve pizze, vypnite ohrev zhora, resp. cirkuláciu vzduchu. Pokiaľ sa vo vašej rúre na pečenie nedá ohrev zhora a zdola vypínať oddelene, nechajte zapnuté oba ohrevy. Príp. znížte teplotu.

5. Posypte lopatku na pizzu a kameň na pečenie pizze múkou alebo krupicou z tvrdej pšenice. Cesto sa nebude lepiť a pizzu uložíte a vyberiete jednoduchšie. Ak lopatkou na pizzu mierne potrasiete, pizza sa ľahšie zosunie.
6. Uložte pripravenú pizzu lopatkou na pizzu na horúci kameň na pečenie pizze.

Doba pečenia kolíše v závislosti od veľkosti, hrúbky a oblohy pizze. Keď sa okraj zdvihne a zhnedne, a ak je súčasne chrumkavý, je pizza hotová.

### Pečenie chleba



Rúra na pečenie sa nesmie predhrievať.

1. Umiestnite kameň na pečenie pizze na grilovací rošt.
2. Zasuňte grilovací rošt s kameňom na pečenie pizze do spodnej časti rúry na pečenie.

3. Zapnite ohrev zhora a zdola alebo cirkuláciu vzduchu a kameň na pečenie pizze nechajte rozpáliť pri maximálnej teplote cca 45 - 60 minút.
4. Po cca 40 minútach zasuňte pod grilovací rošt s kameňom na pečenie pizze plech na pečenie naplnený vodou.



**VAROVANIE -**  
pred oparením

Pred vyberaním plechu na pečenie nechajte vodu úplne vychladnúť.  
Nebezpečenstvo oparenia!

5. Po rozpálení vypnite ohrev zhora, resp. cirkuláciu vzduchu. Pokiaľ sa vo vašej rúre na pečenie nedá ohrev zhora a zdola vypínať oddelene, nechajte zapnuté oba ohrevy. Príp. znížte teplotu.
6. Posypte lopatku na pizzu a kameň na pečenie pizze múkou alebo krupicou z tvrdej pšenice. Cesto sa nebude lepiť a chlieb uložíte a vyberiete jednoduchšie.
7. Uložte pripravený bochník chleba lopatkou na pizzu na horúci kameň na pečenie pizze.

Doba pečenia kolíše v závislosti od receptu.



Po niekoľkých pokusoch určite nájdete optimálne nastavenie vašej rúry na pečenie a tú správnu dobu pečenia vyhovujúcu vašej chuti.

# Čistenie

## Kameň na pečenie pizze

### **POZOR** - Vecné škody

- Kameň na pečenie pizze sa nesmie umývať, čistiť čistiacimi alebo abrazívnymi prostriedkami a ani umývať v umývačke riadu.
- Ak je kameň na pečenie pizze vlhký alebo mokrý, úplne ho vysušte na teplom mieste. Kameň na pečenie pizze sa nesmie používať, ak je vlhký, pretože by pri nahrievaní mohol popraskať.

- ▷ Zvyšky cesta a pod. odstraňujte suchou kefkou na umývanie riadu. Nečistite kameň na pečenie pizze príliš veľkou silou, inak by mohlo dôjsť k poškodeniu jeho povrchu.



Pórovitý materiál sa veľmi ľahko sfarbí. Fľaky a stopy po sadziach sa preto nedajú odstrániť úplne. Je to normálny jav a neobmedzuje funkčnosť výrobku.

## Lopatka na pizzu

- ▷ Lopatka na pizzu nie je vhodná na umývanie v umývačke riadu. Lopatku iba poutierajte vlhkou handričkou a následne ju nechajte úplne vyschnúť.

### **Odporúčame vám naolejovanie lopatky na pizzu po každom použití:**

1. Kvapnite niekoľko kvapiek jedlého alebo ľanového oleja (dostupný v špecializovaných predajniach) na štetec alebo na handričku nepúšťajúcu vlákna a naolejujte ním drevo. Prebytočný olej zotrite handričkou.
2. Pred opätovným použitím lopatky na pizzu nechajte olej dobre vsiaknuť. Na eliminovanie tvorby fľakov na podklade podložte príp. pod lopatku na pizzu vhodnú podložku.

---

## Likvidácia

Výrobok a jeho obal boli vyrobené z hodnotných materiálov, ktoré sa dajú recyklovať. Tým sa znižuje množstvo odpadu a šetrí životné prostredie.

Likvidujte **obal** podľa pravidiel separovaného zberu. Využite na to miestne možnosti na zber papiera, lepenky a ľahkých obalov.

# Pizza s rukolou a parmskou šunkou

## Základné cesto na pizzu

### Prílohy (v závislosti od priemeru a hrúbky na cca 2 pizze)

400 g	pšeničnej výberovej polohrubej múky (T 405)
1/2 kocky	čerstvého droždia
250 ml	vlažnej vody
1 štipka	cukru
1 ČL	soli
2 PL	olivového oleja
múka na pomúčenie	

## Obloženie

### Prísady

750 g	zrelých mäsitých rajčín
200 g	mozarely
8 plátkov	parmskej šunky
50 g	syra pecorino (tal. ovčí syr)
4 PL	olivového oleja
1 zväzok	rukoly
10	cherry rajčín
1 ČL	sušeného oregana
čerstvo mleté čierne korenie	
sol'	

## Príprava

1. Nasypte múku do misy na miesenie a v jej strede vytlačte jamku.
2. Do jej stredu rozdrobte droždie a posypte ho cukrom.
3. Pridajte 125 ml vlažnej vody a vymieste hladké cesto, príp. pridajte trochu múky. Cesto nechajte prikryté kysnúť na teplom mieste najmenej 15 minút.

4. Na okraj múky pridajte 1 ČL soli a 2 PL oleja a všetko mieste spolu so 125 ml vlažnej vody cca 10 minút, kým cesto nebude lesklé a vláčne. Cesto nechajte najmenej 30 minút kysnúť prikryté na teplom mieste.
5. Na rajčinový základ odstráňte z rajčín stopky.
6. Rajčiny krátko zaparte vriacou vodou. Olúpte ich a narežte na kúsky.
7. V hrnci rozohrejte 2 PL olivového oleja. Pridajte rajčiny a nechajte ich prikryté dusiť 15 minút, kým sa neodparí trochu vody, občas premiešajte.
8. Výrazne osol'te, okoreňte čiernym korením a oreganom. Rajčinový základ nechajte vychladnúť.
9. Mozarellu nakrájajte na plátky a nastrúhajte syr pecorino.
10. Rošt vašej rúry na pečenie umiestnite na najspodnejšiu kolajničku. Kameň na pečenie pizze a lopatku na pizzu trochu pomúčte.
11. Kameň na pečenie pizze umiestnite na rošt. Predohrejte rúru na pečenie na najvyššom stupni (asi 250 - 300 °C ohrev zhora a zdola) cca 30 minút.
12. Cesto ešte raz premieste a rozdel'te ho na 2 polovice. Obe polovice vyval'kajte na okrúhle posúchy (priemer cca 25 cm), okraje nechajte trochu hrubšie.
13. Jeden posúch položte na lopatku na pizzu a potrite ho rajčinovým základom.
14. Poukladajte plátky mozarely. Posypte nastrúhaným syrom pecorino a pokvapkajte trochu olivového oleja.
15. Obložený posúch prikryte a nechajte ho kysnúť cca 10 minút.

16. Pomocou lopatky na pizzu umiestnite posúch na horúci kameň na pečenie pizze a pizzu pečte v rúre na pečenie cca 10 minút.
17. Preperte rukolu a osušte ju. Odrežte hrubé stopky a lístky natrhajte na malé kúsky.
18. Umyte cherry rajčiny a nakrájajte ich na polovice.
19. Upečenú pizzu vyberte pomocou drevenej lopatky z rúry na pečenie.
20. Posypte ju trochou rukoly, obložte polovicou cherry rajčín a podľa chuti 4 plátkami parmskej šunky.
21. Druhý posúch položte na lopatku na pizzu a obložte ho tak ako prvý posúch.
22. Teraz v rúre upečte druhý posúch a následne ho obložte rukolou, cherry rajčinami a parmskou šunkou.

Recept: Schválené právo na reprodukciu pre Tchibo GmbH  
© 2015 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH  
Všetky práva vyhradené

---

## Chlebové cesto

1000 g	pšeničnej múky polohrubej svetlej (T 550)
1 kocka	čerstvého droždía
625 ml	vlažnej vody
30 g	cukru alebo tekutého medu
30 g	solí
múka na pomúčenie	

### Príprava

1. Rozpusťte droždie a cukor, resp. med v polovici vlažnej vody.
2. Nasypte múku a soľ do misy na miesenie a v jej strede vytlačte jamku.
3. Nalejte zmes droždía do jamky. Rukou postupne pridávajte okolitú múku, kým sa všetka tekutina nevpije do múky. Následne vylejte do jamky zvyšok vody a postupne ju zmieste so všetkou múkou, kým nevznikne vlhké cesto.
4. Cesto mieste intenzívne cca 5 minút, kým nedosiahnete správnu štruktúru cesta.
5. Ešte raz posypte cesto tenkou vrstvou múky a následne vyformujte pomúčenými rukami okrúhly bochník chleba. Položte bochník na plech na pečenie a pod. a hlboko doň zarežte nožom.
6. Nechajte prikrytý bochník chleba kysnúť cca 40 minút na teplom mieste, kým nenakysne na dvojnásobnú veľkosť.
7. Opakovane premieste cesto asi tak 1 minútu. Cesto pritom intenzívne pritláčajte o pracovnú plochu, aby ste z neho vytlačili nežiaduci vzduch.
8. Znovu vyformujte bochník chleba. Nechajte ho opäť kysnúť na pomúcenej lopatke na pizzu, kým nedosiahne dvojnásobnú veľkosť.
9. Chlieb pečte cca 30 minút. Následne ho nechajte vychladnúť na drôtej mriežke.

### Tip

Na zistenie, či je chlieb už prepečený, poklopte na jeho spodnú stranu. Musí znieť duto.

# Vyhášení o zhode

## 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.

<b>TCHIBO-Artikelbezeichnung:</b> TCHIBO article description	Pizza Stein Pizza stone
<b>TCHIBO-Artikelnummer:</b> TCHIBO article number	374298

<b>Der Artikel entspricht folgenden erforderlichen EG-Richtlinien und nationalen Rechtsakten:</b> The article complies with the EU-directives and national legal acts as mentioned below:	
<input checked="" type="checkbox"/> <b>Verordnung über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen</b> Regulation on materials and articles intended to come into contact with food <b>1935/2004/EC</b>	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Richtlinie über Keramikgegenstände, die dazu bestimmt sind mit Lebensmittel in Berührung zu kommen.</b> Directive on ceramic articles intended to come into contact with food. <b>84/500/EEC</b>
<input checked="" type="checkbox"/> <b>Bedarfsgegenständeverordnung (BedGgStV)</b> 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.

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

**Stellung im Betrieb**  
Position

Head of Quality Management Hardgoods

**Name in Druckbuchstaben**  
Name in capital letters

Nicolai Gottschlich

**Unterschrift / Stempel**  
Signature / stamp



**Tchibo**  
Tchibo GmbH  
Quality Management  
Überseering 18  
22297 Hamburg

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,  
22297 Hamburg, Germany, [www.tchibo.sk](http://www.tchibo.sk)

V rámci vylepšovania produktov si vyhradujeme právo na technické a optické zmeny na výrobku.

**Číslo výrobku: 374 298**