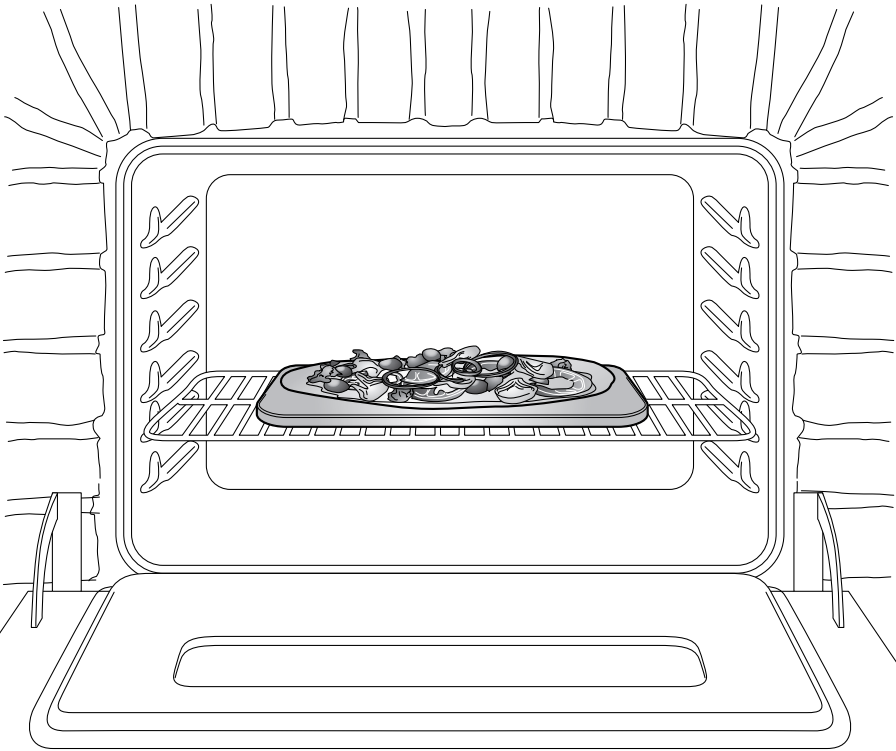


Samott pizzakő



Kedves Vásárlónk!

Új pizzasütő samottkővével saját sütőjében is olyan lesz a pizza, mintha a kemencében sült volna.

A pizzasütő samottkő sok hőt vesz fel és csak lassan adja azt le. Eközben felveszi a pizzatésztából távozó felesleges nedvességet, hogy a pizza alja ropogós legyen és jól átsüljön, miközben a pizzafeltét szaftos és puha marad.

A pizzasütő kövön finom kenyeret is süthet. A kenyér ropogós és finom lesz és sokáig friss marad.

Annak érdekében, hogy azonnal kipróbálhassa a pizzasütő követ, egy pizza- és egy kenyérreceptet is talál a füzetben.

Kívánjuk, legyen öröme a pizzasütő samottkő használatában.
Jó étvágyat!

A Tchibo csapata



www.tchibo.hu/utmutatok

Fontos tudnivalók

Anyaga

A pizzasütő samottkő speciális agyagból készült, amelyet magas hőmérsékleten égettek ki.

A pizzasütő kő merev durvakerámiából készült. Ezért használat közben elkerülhetetlen, hogy a sarka vagy a pereme lepattanjon. Ez természetes és nem befolyásolja a funkcióját.

A hozzátartozó pizzalapát valódi bükkfából készült.

Rendeltetés

A pizzasütő kő pizza és kenyér sütésére alkalmas a sütőben.

Nem alkalmas fagyasztott pizza vagy kész tészta sütésére.

A pizzasütő kő magánháztartásban előforduló mennyiség feldolgozására alkalmas, ipari célokra nem használható.

Biztonsági előírások

- A forró pizzasütő követ óvatosan vegye ki a sütőből. Mindig használjon hozzá sütőkesztyűt vagy hasonlót!
- Ne hűtse le hirtelen a pizzasütő követ! Soha ne helyezze a pizzasütő követ hideg vagy nedves felületre.
- A pizzasütő kő bevonatának védelme érdekében ne használjon éles vagy hegyes eszközt a sütés vagy a tisztítás közben. Ne közvetlenül a kövön vágja fel az ételmiszert!
- A még forró pizzasütő követ mindig hőre nem érzékeny felületre helyezze. Javasoljuk, hogy a követ a sütőben hagyja kihűlni.

- A pizzalapátot ne hagyja a sütőben.
- Ne használjon sütőpapírt. A tésztának közvetlenül érintkeznie kell a pizzasütő kővel.
- Ha a pizzasütő kő nedves lett, akkor teljesen szárítsa meg egy meleg helyen. A kő nedvesen nem használható, mivel hevülés közben, a keletkező feszültségtől repedések keletkezhetnek rajta.
- A tésztát a pizzasütő kő sima oldalára helyezze.

Használat

Az első használat előtt

A pizzasütő követ száraz állapotban törölje le, eltávolítva a lehetséges pormaradékot.

Helyezze a pizzasütő követ egy grillrácsra és melegítse 200 °C-on kb. 60 percig. Majd hagyja teljesen lehűlni. A pizzasütő kő most már használatra kész.



Az első felmelegítés során enyhe szagképződés fordulhat elő, ez nem jelent rendellenességet. Szellőztesse ki jól a helyiséget.

Pizzasütés



A sütő ne legyen előmelegítve.

1. Helyezze a pizzasütő követ egy grillrácsra.
2. Tolja a grillrácsot a kővel együtt a sütő alsó részébe.
3. Kapcsolja be a felső és alsó sütést vagy a légkeverést, és melegítse a pizzasütő követ a maximum hőmérsékleten kb. 45 - 60 percig.


4. Ha csak 1-2 pizzát süt, a felmelegítés után teljesen kapcsolja ki a sütőt. A pizzasütő kő által felvett hő elegendő a sütéshez.

Ha több mint 2 pizzát szeretne sütni, kapcsolja ki a felső sütést, illetve a légkeverést. Ha az Ön sütőjében nem lehet egyenként kikapcsolni a felső és alsó sütést, hagyja mindkettőt bekapcsolva. Adott esetben csökkentse a hőmérsékletet.

5. Szórja meg a pizzalapátot és a pizzakövet liszttel vagy búzadarával. Így a tészta nem tapad le, és a pizza behelyezése és kivétele is egyszerű.
Ha szükséges rázza meg egy kissé a pizzalapátot, így a pizza könnyebben lecsúszik róla.
6. Helyezze az előkészített pizzát a pizzalapáttal a forró pizzasütő kőre.

A sütési idő függ a pizza méretétől, vastagságától és a feltétől. Ha a széle megemelkedik, megbarnul és ropogós, kész a pizza.

Kenyérsütés

 A sütő ne legyen előmelegítve.

1. Helyezze a pizzasütő követ egy grillrácsra.
2. Tolja a grillrácsot a pizzasütő kövel együtt a sütő alsó részébe.

3. Kapcsolja be a felső és alsó sütést vagy a légkeverést, és melegítse a pizzasütő követ a maximum hőmérsékleten kb. 45 - 60 percig.

4. Kb. 40 perc eltelteivel helyezzen egy vízzel teli sütőlapot a pizzasütő követ tartó grillrács alá.



VIGYÁZAT - forrázásveszély

Hagyja teljesen lehűlni a vizet, mielőtt kiveszi a sütőlapot. Forrázásveszély!

5. Az előmelegítés után kapcsolja ki a felső sütést, illetve a légkeverést. Ha az Ön sütőjében nem lehet egyenként kikapcsolni a felső és alsó sütést, hagyja mindkettőt bekapcsolva. Adott esetben csökkentse a hőmérsékletet.
6. Szórja meg a pizzalapátot és a pizzakövet liszttel vagy búzadarával. Így a tészta nem tapad le, és a kenyér behelyezése és kivétele is egyszerű.
7. Helyezze az előkészített cipót a pizzalapáttal a forró pizzasütő kőre.

A sütési idő a receptől függ.



Néhány próbálkozás után ki fogja tapasztalni, hogy melyek az Ön sütője esetén az optimális beállítások, és az Ön ízlésének megfelelő sütési idő.

Tisztítás

Pizzasütő kő

FIGYELEM - anyagi károk

- A pizzasütő követ nem szabad elmosogatni, tisztító- vagy súrolószerrel kezelni vagy a mosogatógépben tisztítani.
- Ha a pizzasütő kő nedves lett, akkor teljesen szárítsa meg egy meleg helyen. A kő nedvesen nem használható, mivel hevülés közben, a keletkező feszültségtől repedések keletkezhetnek rajta.

- ▷ Távolítsa el a tésztamaradékot stb. egy száraz mosogatókefével. Eközben ne fejtse ki túlságosan nagy erőt, mert különben megsérülhet a pizzasütő kő felülete.



A porózus anyag nagyon könnyen elszíneződik. Ezért a foltokat és koromnyomokat nem lehet teljesen eltávolítani. Ez természetes és nem befolyásolja a funkcióját.

Pizzalapát

- ▷ A pizzalapát mosogatógépben nem tisztítható. A pizzalapátot csak nedves ruhával törölje át és hagyja teljesen megszáradni.

Javasoljuk, hogy a pizzalapátot minden használat után olajozza be:

1. Tegyen néhány csepp étolajat vagy lenolajat (szakkereskedésben kapható) egy ecsetre vagy egy nem bolyhosodó kendőre, és olajozza be a fát. A felesleges olajat egy kendővel törölje le.
2. Hagyja, hogy az olaj jól beszívódjon, mielőtt újra használná a pizzalapátot. A foltok elkerülése érdekében szükség esetén helyezzen egy alátétet a pizzalapát alá.

Hulladékkezelés

A termék és a csomagolás értékes, újrahasznosítható anyagokból készültek. Az anyagok újrahasznosítása csökkenti a hulladék mennyiségét és kíméli a környezetet.

A **csomagolóanyagok** eltávolításakor ügyeljen a szelektív hulladékgyűjtésre. Papír, karton és könnyű csomagolóanyagok eltávolításához használja a helyi gyűjtőhelyeket.

Pizza rukkolával és pármai sonkával

Pizza alaprecept

Hozzávalók (átmérőtől és a tészta vastagságától függően kb. 2 pizzához)

400 g	BL 55-ös búzaliszt
1/2 kocka	friss élesztő
250 ml	langyos víz
1 csipet	cukor
1 tk.	só
2 ek.	olívaolaj

liszt a megszóráshoz

Feltét

Hozzávalók

750 g	nagyon érett, húsos paradicsom
200 g	bivalymozzarella
8 szelet	pármai sonka
50 g	pecorino (olasz juhsajt)
4 ek.	olívaolaj
1 csokor	rukkola
10 db	cseresznye paradicsom
1 tk.	száritott oregánó
fekete bors	az őrleőből
só	

Elkészítés

1. Tegye a lisztet egy keverőtálba, majd nyomjon a közepébe egy mélyedést.
2. Morzszálja bele az élesztőt, és szórja meg cukorral.
3. Adjon hozzá 125 ml langyos vizet, és keverje simára, ha szükséges egy kis liszttel. Hagyja a tésztát letakarva, egy meleg helyen legalább 15 percig kelni.

4. A szélén található liszthez adjon 1 tk. sót és 2 ek. olajat és mindezt gyúrja össze 125 ml langyos vízzel kb. 10 percen keresztül, amíg csillogó, sima tésztát nem kap. Hagyja a tésztát letakarva, egy meleg helyen legalább 30 percig kelni.
5. A paradicsomszószhhoz vegye le a paradicsomok szárát.
6. Rövid ideig forrázza le a paradicsomokat forró vízzel. Távolítsa el a paradicsomok héját és darabolja fel őket.
7. Melegítsen fel 2 ek. olívaolajat egy edényben. Adja hozzá a paradicsomokat, néha keverje meg és párolja fedő alatt 15 percig, amíg a folyadék egy kissé el nem párolgott.
8. Fűszerezze erőteljesen sóval, borssal és az oregánóval. Hagyja kihűlni a szószt.
9. Szeletelje fel a mozzarellát és reszelje le a pecorinót.
10. Helyezze a sütőrácsot a legalsó sínre. Egy kissé lisztezze be a pizzakövet és a -lapátot.
11. Helyezze a pizzasütő követ a rácsra. Melegítse elő a sütőt a legmagasabb fokozaton (kb. 250-300 °C alsó-felső sütés) kb. 30 percig.
12. Gyúrja át még egyszer a keltésztát, majd felezze el. Nyújtsa ki mindkét felét egy kerek lepénnyé (kb. 25 cm átmérő), a szélét hagyja egy kicsit vastagabbra.
13. Tegye az egyik pizzát a pizzalapátra, és kenje meg a paradicsomszósszal.
14. Ossa el rajta a mozzarella szeleteket. Szórja meg a reszelt pecorinóval, és csepegtessen rá egy kevés olívaolajat.
15. Takarja le a pizzát és hagyja még kb. 10 percig kelni.

16. A pizzalapát segítségével helyezze a pizzát a forró kőre, és süsse a sütőben kb. 10 percre.
17. Mossa meg a rukkolát, és szárítsa meg. Vágja le a vastagabb szárazakat és tépje el a leveleket kisebb darabokra.
18. Mossa meg a cseresznye paradicsomokat, és felezze el őket.
19. Vegye ki a kész pizzát a pizzalapát segítségével a sütőből.
20. Szórja meg a rukkolával. Ossa el rajta a cseresznye paradicsom felét és tegyen rá 4 szelet páрмаi sonkát.
21. Most helyezze a második pizzát a pizzalapára, és az elsőhöz hasonlóan kenje meg és szórja rá a sajtot.
22. Süsse meg a második pizzát is a sütőben, majd tegye rá a rukkolát, a cseresznye paradicsomot és a páрмаi sonkát.

Recept:
Engedélyezett nyomtatási jog a Tchibo GmbH számára
© 2015 GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH
Minden jog fenntartva

Kenyértészta

1000 g	BL 80-as búzaliszt
1 kocka	friss élesztő
625 ml	langyos víz
30 g	cukor vagy folyékony méz
30 g	só

liszt a megszóráshoz

Elkészítés

1. Oldja fel az élesztőt és a cukrot, illetve a mézet a langyos víz felében.
2. Tegye a lisztet és a sót egy keverőtálba, majd nyomjon a közepébe egy mélyedést.
3. Öntse az élesztős keveréket a mélyedésbe. Kézrel apránként dolgozza össze a keveréket a lisztel, amíg az összes folyadékot fel nem veszi. Öntse a maradék vizet is a mélyedésbe és apránként dolgozza össze a maradék lisztel, amíg egy nedves tésztát nem kap.
4. Erőteljesen gyúrja át a tésztát kb. 5 percre, amíg megfelelő szerkezetű nem lesz.

5. Még egyszer szórja meg a tésztát egy kevés liszttel és formázzon lisztes kézzel egy kerek cipót. Helyezze sütőlapra vagy hasonlóra és késsel mélyen vágja be.
6. Hagyja a cipót kb. 40 percre lefedve egy meleg helyen kelni, amíg duplájára nem nő.
7. Még egyszer gyúrja át a tésztát jó alaposan kb. 1 percre. Közben dobja erősen a munkafelületre, hogy a bennragadt levegő távozzon tudjon.
8. Formázzon újra egy cipót. Hagyja a lisztes pizzalapáton még egyszer megkelni, amíg duplájára nem nő.
9. Süsse a kenyeret kb. 30 percre, majd hagyja egy rácson kihűlni.

Tipp

Kopogtassa meg a kenyér alját, hogy ellenőrizze, megsült-e. Üresen kell kongania.

Megfelelőségi nyilatkozat

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 Lebensmitteln in Berührung zu kommen. Directive on ceramic articles intended to come into contact with food. 84/500/EEC
<input checked="" type="checkbox"/> Bedarfsgegenständeverordnung (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

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18,
22297 Hamburg, Germany, www.tchibo.hu

Fenntartjuk magunknak a jogot, hogy a termékfejlesztés során műszaki és optikai változtatásokat hajtsunk végre az árucikken.

Cikkszám: 374 298