



0309390297

Pierre et pelle à pizza

Pierre à pizza en pierre de lave : Le secret d'une pâte croustillante



Transformez votre four en véritable four à pizza professionnel

Pierre à pizza et pelle pour une pâte croustillante.

La **pierre de lave** n'affecte pas le goût des aliments lors de la cuisson.

Elle ne produit pas de fumée, même lors de la cuisson d'aliments très gras.

En absorbant la chaleur de façon uniforme, cette **pierre à pizza** aide à conserver la valeur nutritionnelle des aliments et des vitamines.

Il s'agit d'une surface antiadhésive naturelle. Il n'est donc pas nécessaire de d'utiliser de l'huile ou du beurre pour cuisiner dessus.

Conseils d'utilisation :

Avant d'utiliser la pierre une première fois, il est important d'effectuer les tâches suivantes (seulement avant la première utilisation) : laver la pierre avec de l'eau salée et bien la sécher.

Ne pas utiliser de détergent (la pierre risque d'absorber les liquides chimiques).

Une fois propre, enduire la pierre d'huile (olive ou autres), frotter pour la faire pénétrer et laisser reposer le tout au moins 24 heures.

Essuyer l'excédent d'huile.

La pierre lavique doit être chauffée et puis laisser refroidir toujours graduellement.

Dimensions :

Dimensions de la pierre : 38 x 30 x 1.5 cm.

Dimensions de la pelle : 29.5 x 41.5 cm.

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Poids	5.6 kg
-------	--------

Référence : 0309390297

Produit de la même gamme	
0309390297	Pierre et pelle a pizza etna