

Pitsakivi kasutamise juhend.

Enam kui kaks miljardit aastat vanast looduslikust tulikivist valmistatud pitsakivi abil saad valmistada hõrgu krõbedapõhjalise pitsa. Pitsakivi sobib suurepäraselt ka leiva ja teiste krõbeda põhjaga küpsetiste valmistamiseks ning erinevate suupistete serveerimiseks.

Esmakordne kasutamine:

Pese kivi korralikult ning lase sellel vähemalt 24h kuivada. Seejärel aseta kivi külma ahju, kuumuta ahi 250 kraadini ning lase tühjal kivil ahjus 1h kuumeneda. Lase kivil ahjus maha jahtuda, enne kui selle välja võtad. Nüüd on kivi kasutamiseks valmis.

Edaspidine kasutamine:

Pane pitsakivi külma ahju. Kuumuta ahi 250 kraadini. Kui ahi on kuum, aseta isevalmistatud või sügavkülmutatud pitsa kuumale kiviplaadile. Küpseta, nagu tavaliselt. Naudi!

Aeg-ajalt võid pitsakivi vähese toiduõliga määrada. See muudab kivi veidi tumedamaks ja pikendab selle kasutusiga. Kivi võib pesta tavalises nõudepesumasinas ja tavalise nõudepesuvahendiga. Peale pesemist lase sellel enne järgmist kasutamist vähemalt ööpäev kuivada. Purunemise vältimiseks käsitle kivi ettevaatlikult ning väldi selle mahapillamist. Kivile tekkivad kriimud (noa lõikejäljed) ei mõjuta kivi kasutusomadusi.

Pitsakivi on mõeldud kasutamiseks ainult elektri- või gaasiahjus.

Ära kunagi kasuta kivi mikrolaineahjus, lahtisel tulel ega pliidiplaadil.

Mõõdud: Ø 28,5 cm, paksus 1 cm. Valmistatud Soomes.