

## Pizzastein Anleitung



- vor dem Gebrauch den Stein reinigen!
- Pizzastein auf ein Gitterrost legen (Ofen, Smoker oder Grill)
- Achtung:** Kein Backblech verwenden, nicht direkt auf den Boden stellen, sonst kann die Luft nicht zirkulieren
- auf untere oder mittlere Schiene in den kalten Backofen schieben
- Backofen auf höchster Stufe 30 – 40 Minuten vorheizen
- Pizza der Wahl auf den Pizzastein schieben (achten Sie darauf, dass der Teig nicht zu klebrig ist)
- je nach Dicke und Belag der Pizza ca. 5 – 10 Minuten backen
- nach der Benutzung den Stein im Ofen lassen, damit er langsam abkühlen kann
- vermeiden Sie große Temperaturschwankungen