

Küchenprofi Pizzakiven käyttöohje:

Tutustu käyttöohjeeseen huolellisesti ennen pizzakiven käyttöönottoa.

Huomioitavaa

- Pizzakivi on luonnonmateriaalia. Suuret lämpötilavaihtelut aiheuttavat jännitteitä kiveen ja se voi rikkoutua. Takuu ja vaihto-oikeus ei koske väärästä käytöstä aiheutuneita pieniä halkeamia kivessä.
- Laita pizzakivi aina KYLMÄÄN uuniin ja lämmitä vasta sitten.
- Anna kiven jäähtyä rauhassa käytön jälkeen.
- Älä koskaan jäähdytä lämmintä kiveä kylmällä vedellä.
- Naarmujen välttämiseksi älä laske pizzakiveä herkille pinnoille ilman pannunalusta.

Käyttö

- Ennen ensimmäistä käyttöä pyyhi kivi kostealla liinalla.
- Älä käytä mitään pesuaineita! Katso erilliset pesu- ja hoito-ohjeet!
- Anna kiven kuivua ennen käyttöä.
- Aseta pizzakiven mukana tullut teline uunin pohjalle ja pizzakivi sen päälle. Jotta ilma pääsee kiertämään uunissa oikein, käytä kiveä vain telineen kanssa. Virheellinen käyttö voi vaurioittaa uunia.
- Vinkki: Voit käyttää myös omaa uunipeltiäsi. Aseta pelti alimmalle tasolle, älä koskaan suoraan uunin pohjalle.
- Kun kivi on telineellään uunissa, säädä uuni alalämmölle korkeimmaksi mahdolliseksi lämpötilaksi. Esilämmitä kiveä noin 30–45 minuuttia. Mitä kuumempi lämpötila, sitä nopeammin pizzat paistuvat.
- Kun haluttu lämpötila on saavutettu, kytke lämpö pois. Nosta pizza uuniin kuuman kiven päälle lämmönkestävällä, jauhotetulla puisella tai teräksisellä leivinlapiolla.
- Vinkki: Voit käyttää leivinpaperia apuna pizzan siirtämisessä leivinlapiolle. Leivinpaperi on kuitenkin EHDOTTOMASTI POISTETTAVA ennen paistamista, se vaikuttaa kiven paisto-ominaisuuksiin häiritsevästi.
- Voit paistaa kivellä myös pakastepizzan
- Kun pizza on paistunut, nosta se kiveltä leivinlapiion avulla.
- Varo polttamasta itseäsi kiveen tai kuumaan uuniin. Käytä aina pitkiä patakintaita!

Pesu ja hoito

- Anna kiven jäähtyä rauhassa uunissa ennen puhdistusta. Älä koskaan jäähdytä kuumaa kiveä kylmällä vedellä!
- Nosta jäähtynyt kivi varovaisesti uunista. Käytä pöytäpinnan ja kiven välissä pyyhettä tai pannunalusta naarmujen välttämiseksi.
- Pyyhi jauhojäänteet pois märällä rätillä. Piintyneet tahrat voi poistaa hankaavalla puhdistussienellä.
- Älä käytä mitään pesuaineita tai kemikaaleja kiven puhdistamisessa. Ne voivat imeytyä kiven huokoiseen pintaan ja vaikuttaa paisto-ominaisuuksiin.
- Huomioi: Säännöllisesti käytettynä pizzakivi tummuu ja muuttaa väriään. Tummuminen johtuu huokoisen luonnonmateriaalin ominaisuuksista eikä vaikuta kiven käyttöominaisuuksiin.
- Kiveen syntyy käytössä pieniä halkeamia eivätkä ne vaikuta kiven käyttöominaisuuksiin. Käytössä tulleet pienet halkeamat kivessä eivät kuulu takuuseen.

Pizzataikinan perusohje

250 g jauhoja
½ tl suolaa
15 g hiivaa
1/8 l vettä
¼ tl sokeria
5 rkl öljyä

Mittaa jauhot kulhoon ja lisää suola. Lämmitä vesi kädenlämpöiseksi ja sekoita kevyesti hiiva joukkoon. Lisää sokeri hiivaliuokseen ja jätä lämpöiseen tilaan n.5 minuutiksi, kunnes seoksen päälle muodostuu pieniä kuplia. Kaada herännyt hiivaseos jauhokulhoon ja sekoita. Jos taikina tuntuu kuivalta, voit tarpeen tullen lisätä hieman vettä joukkoon. Kaada oliiviöljy pienenä norona seoksen joukkoon ja sekoita kunnes öljy on täysin imeytynyt taikinaan. Alusta taikinaa käsivoimin, kunnes se irtoaa hyvin kulhon reunoista. Laita taikina jauhotetulle tasolle ja alusta sitä vielä n.5-10 minuuttia. Muotoile taikina palloksi, ja siirrä se takaisin kulhoon. Peitä liinalla, ja anna kohota lämpimässä tilassa n. tunnin ajan, kunnes taikinan koko on kaksinkertaistunut. Nosta taikina jauhotetulle alustalle ja kauli mieleiseen muotoon. Nyt pizzapohja on valmis täytettäväksi mieleisilläsi pizzatäytteillä!



Decanter Oy
Melkonkatu 24
00210 Helsinki
Puh. (09) 6860377
decanter@decanter.fi
www.decanter.fi

Decanter myymälä Helsinki
Yrjönkatu 34
00100 Helsinki
puh. (09) 693 1993

Decanter myymälä Espoo
Kauppakeskus Iso Omena
Piispansilta 11 T 53
02230 Espoo
puh. (09) 867 49 557