BISCOTTO-STEIN

BISCOTTO
DI SORRENTO

Erste Verwendung:

1. Waschen Sie den Biscotto-Stein gründlich mit Wasser ab, um Schmutz und Rückstände zu entfernen.
2. Lassen Sie den Stein vollständig an der Luft trocknen, bis keine Feuchtigkeit mehr vorhanden ist.
3. Legen Sie den Stein nach dem Trocknen in den Backofen und erhitzen Sie ihn 30 Minuten lang auf 50 °C.
4. Nach 30 Minuten ist Ihr Biscotto-Stein einsatzbereit.
5. Legen Sie den Biscotto mit der glatten Seite nach oben in Ihren Pizzaofen.

Anleitung zur Reinigung:

1. Lassen Sie den Stein vor der Reinigung vollständig abkühlen.
2. Verwenden Sie einen Spatel oder ein Tuch, um vorsichtig alle Speisereste zu entfernen.
3. Spülen Sie den Stein nur mit Wasser ab.
4. Lassen Sie es an der Luft trocknen, bevor Sie es aufbewahren oder wieder verwenden.
5. Nach dem Trocknen ist der Biscotto-Stein bereit für den nächsten Kochvorgang.

Wichtiger Hinweis:
Verwenden Sie den Biscotto-Stein niemals, wenn er noch nass ist, da er durch Feuchtigkeit Risse bekommen oder abblättern kann. Vergewissern Sie sich immer, dass er vor der Verwendung vollständig getrocknet ist, um beste Ergebnisse zu erzielen.