

PIZZAWARES

BOSKA®

SINCE 1896

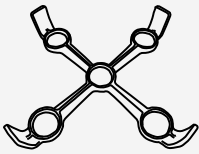
Food tools for life



PIZZA Party Hot Stone

EN, NL, DE, FR, ES

PIZZAWARES



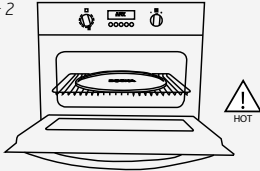
Base



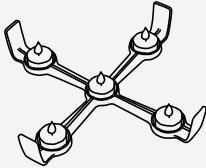
Stone

OVEN METHOD

1 & 2



3



4



2 PRE-BAKED METHOD

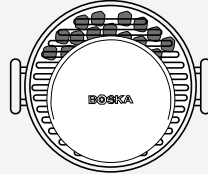


BBQ GRILL METHOD

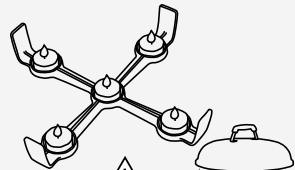
1



2



3



4



Enjoy!

INSTALLATION & USE

Oven method:

1) Place the pizza stone on a rack on medium height. Preheat the oven and the pizza stone to the maximum temperature (200-250 °C/ 392-482 °F).

2) Make sure that the area of the pizza stone with the raised edge is facing up and turned towards the back of the oven.

3) Once the oven has reached the desired temperature, place the pizza on the pizza stone and follow the recipe provided. Using a different recipe? Then keep an eye on the pizza until it is cooked, especially if the recipe used generally calls for a different temperature. Make sure that the base is in a stable position and light the tea lights.

4) Keep a close eye on the pizza until it is cooked. Once the pizza is done, remove the pizza stone from the oven using oven mitts and place the pizza stone on a coaster or other heat-resistant surface. Cut the pizza on a cutting board into the desired number of pieces and return it to the pizza stone.

5) Place the pizza stone on the base with the tea lights. Be careful when removing the pizza from the stone: the stone is still hot!

Barbecue grill method:

1) Start the barbecue grill and allow it reach a temperature of at least 250 °C/482 °F. Preheat the pizza stone by placing it on the barbecue grill for 20 minutes. Avoid placing the coals directly under the stone as much as possible. Instead, the coals should be behind or next to the stone. This allows for perfect heat distribution over the stone.

2) Make sure that the area of the pizza stone with the raised edge is facing up and turned towards the back of the barbecue grill.

3) Once the barbecue grill has reached the desired temperature, place the pizza on the pizza stone and follow the recipe provided. Using a different recipe? Then keep an eye on the pizza until it is cooked, especially if the recipe used generally calls for a different temperature. If there is a lid for the barbecue, then close it to create additional top heat. Make sure that the base is in a stable position and light the tea lights.

4) Keep a close eye on the pizza until it is cooked. Once the pizza is done, remove the pizza stone from the barbecue grill using oven mitts and place the pizza stone on a coaster or other heat-resistant surface. Cut the pizza on a cutting board into the desired number of pieces and return it to the pizza stone.

5) Place the pizza stone on the base with the tea lights. Be careful when removing the pizza from the stone: the stone is still hot!

Preheated method:

1) Make sure that the base is in a stable position and light the tea lights. Place the pizza stone on the base.

2) The pizza stone is ready for use after a 10 minute preheating period. Once it is cooked, cut the homemade or delivered pizza on a cutting board while it is hot. Place the slices of pizza on the stone. Be careful when removing the pizza from the stone: the stone is still hot!

Tips for the perfect, crispy pizza (barbecue grill method):

1. Is the top of the pizza cooking faster than the bottom? Then move a few of the coals directly underneath the pizza stone.

2. Is the bottom of the pizza cooking faster than the top? Then remove some of the coals from directly under the pizza stone.

INSTALLATIE & GEBRUIK

Oven methode:

1) Plaats de pizzasteen op een rooster in het midden van de oven en verwarm de oven met de pizzasteen voor op de maximale temperatuur (200-250C°).

2) Let op dat de oplopende rand van de pizzasteen naar boven en naar de achterkant van oven geplaatst wordt.

3) Leg de pizza op de pizzasteen zodra de oven op temperatuur is en volg het bijgeleverde recept. Gebruik je een ander recept? Houd dan goed in de gaten wanneer de pizza gaar is, zeker als je volgens het recept normaal gesproken een andere temperatuur moet gebruiken. Zorg ervoor dat het onderstel op een stabiele plek staat en steek de waxinelichtjes aan.

4) Houd zelf goed in de gaten wanneer de pizza gaar is. Haal de pizzasteen – zodra de pizza gaar is – met ovenwanten uit de oven en zet de pizzasteen op een onderzetter of andere hittebestendige ondergrond. Snijd de pizza op een snijplank in het gewenste aantal stukken en leg deze weer terug op de pizzasteen.

5) Plaats de pizzasteen op het onderstel met de waxinelichtjes. Let op als je de pizza van de steen pakt: de steen is en blijft heet!

Barbecue methode:

1) Steek de barbecue aan en laat hem een temperatuur bereiken van minimaal 250°C. Plaats de pizzasteen 20 minuten op het barbecuerooster om hem voor te verwarmen. Zorg dat de kolen zo min mogelijk direct onder de steen liggen, maar erachter en ernaast. Op deze manier wordt de warmte perfect over de steen verdeeld.

2) Let op dat de oplopende rand van de pizzasteen naar boven en naar de achterkant van de barbecue geplaatst wordt.

3) Leg de pizza op de pizzasteen zodra de barbecue op temperatuur is en volg het bijgeleverde recept. Gebruik je een ander recept? Houd dan goed in de gaten wanneer de pizza gaar is, zeker als je volgens het recept normaal gesproken een andere temperatuur moet gebruiken. Sluit – indien aanwezig – de deksel van de barbecue, om extra bovenwarmte te creëren. Zorg ervoor dat het onderstel op een stabiele plek staat en steek de waxinelichtjes aan.

4) Houd zelf goed in de gaten wanneer de pizza gaar is. Haal de pizzasteen – zodra de pizza gaar is – met ovenwanten van de barbecue en zet de pizzasteen op een onderzetter of andere hittebestendige ondergrond. Snijd de pizza op een snijplank in het gewenste aantal stukken en leg deze weer terug op de pizzasteen.

5) Plaats de pizzasteen op het onderstel met de waxinelichtjes. Let op als je de pizza van de steen pakt: de steen is en blijft heet!

Voorverwarmde methode:

1) Zorg ervoor dat het onderstel op een stabiele plek staat en steek de waxinelichtjes aan. Plaats de pizzasteen op het onderstel.

2) Na 10 minuten voorverwarmen is de pizzasteen klaar voor gebruik. Snij de warme en gare pizza – zelf gemaakt of bezorgd – op een snijplank. Plaats de gesneden pizza op de steen. Let op als je de pizza van de steen pakt: de steen is en blijft heet!

Tips voor de perfecte, knapperige pizza (barbecue methode):

1. Is de bovenkant sneller klaar dan de onderkant? Verplaats dan een aantal kolen, zodat ze direct onder de pizzasteen liggen.

2. Is de onderkant sneller klaar dan de bovenkant? Zorg dan dat er minder kolen onder de pizzasteen liggen.

MONTAGE & BENUTZUNG

Ofenmethode:

1) Legen Sie den Pizzastein auf einen Rost in der mittleren Schiene des Ofens und heizen Sie den Ofen zusammen mit dem Pizzastein auf die maximale Temperatur (200-250 °C) vor.

2) Achten Sie darauf, dass der auslaufende Rand des Pizzasteins nach oben und in Richtung der Rückseite des Ofens positioniert ist.

3) Legen Sie die Pizza auf den Pizzastein, sobald der Ofen die erforderliche Temperatur erreicht hat und befolgen Sie das mitgelieferte Rezept. Verwenden Sie ein anderes Rezept? Behalten Sie dann gut im Blick, wann die Pizza fertig gegart ist, vor allem dann, wenn das Rezept eigentlich eine andere Temperatur vorsieht. Sorgen Sie dafür, dass das Untergestell auf einem stabilen Untergrund steht und zünden Sie die Teelichter an.

4) Behalten Sie gut im Blick, wann die Pizza fertig gegart ist. Holen Sie den Pizzastein – sobald die Pizza fertig gegart ist – mit Ofenhandschuhen aus dem Ofen und legen Sie den Pizzastein auf einen Untersetzer oder einen anderen hitzebeständigen Untergrund. Schneiden Sie die Pizza auf einem Schneidebrett in die gewünschte Anzahl von Stücken und legen Sie diese wieder zurück auf den Pizzastein.

5) Legen Sie den Pizzastein auf das Untergestell mit den Teelichtern. Passen Sie auf, wenn Sie die Pizza vom Stein nehmen: Der Stein ist und bleibt heiß!

Grillmethode:

1) Zünden Sie den Grill an und warten Sie, bis der Grill eine Temperatur von mindestens 250 °C erreicht hat. Legen Sie den Pizzastein 20 Minuten auf den Grillrost, um ihn vorzuheizen. Achten Sie darauf, dass die Kohlen möglichst nicht direkt unter dem Stein liegen, sondern im Bereich hinter dem Pizzastein. So kann sich die Wärme perfekt über dem Stein verteilen.

2) Achten Sie darauf, dass der auslaufende Rand des Pizzasteins nach oben und in Richtung der Rückseite des Grills positioniert ist.

3) Legen Sie die Pizza auf den Pizzastein, sobald der Grill die erforderliche Temperatur erreicht hat und befolgen Sie das mitgelieferte Rezept. Verwenden Sie ein anderes Rezept? Behalten Sie dann gut im Blick, wann die Pizza fertig gegart ist,

vor allem dann, wenn das Rezept eigentlich eine andere Temperatur vorsieht. Schließen Sie – falls vorhanden – den Deckel des Grills, um zusätzliche Oberhitze zu erzeugen. Sorgen Sie dafür, dass das Untergestell auf einem stabilen Untergrund steht und zünden Sie die Teelichter an.

4) Behalten Sie gut im Blick, wann die Pizza fertig gegart ist. Holen Sie den Pizzastein – sobald die Pizza fertig gegart ist – mit Ofenhandschuhen vom Grill und legen Sie den Pizzastein auf einen Untersetzer oder einen anderen hitzebeständigen Untergrund. Schneiden Sie die Pizza auf einem Schneidebrett in die gewünschte Anzahl von Stücken und legen Sie diese wieder zurück auf den Pizzastein.

5) Legen Sie den Pizzastein auf das Untergestell mit den Teelichtern. Passen Sie auf, wenn Sie die Pizza vom Stein nehmen: Der Stein ist und bleibt heiß!

Vorheizmethode:

1) Sorgen Sie dafür, dass das Untergestell auf einem stabilen Untergrund steht und zünden Sie die Teelichter an. Legen Sie den Pizzastein auf das Untergestell.

2) Nach einer Vorheizzeit von 10 Minuten ist der Pizzastein einsatzbereit. Schneiden Sie die heiße, fertig gegarte Pizza – selbst gemacht oder vom Lieferservice – auf einem Schneidebrett. Legen Sie die geschnittene Pizza auf den Stein. Passen Sie auf, wenn Sie die Pizza vom Stein nehmen: Der Stein ist und bleibt heiß!

Tipps für die perfekte, knusprige Pizza (Grillmethode):

1. Ist die Oberseite schneller fertig als die Unterseite? Legen Sie einige Kohlen so um, dass sie direkt unter dem Pizzastein liegen.

2. Ist die Unterseite schneller fertig als die Oberseite? Sorgen Sie dafür, dass weniger Kohlen unter dem Pizzastein liegen.

INSTALLATION & UTILISATION

Méthode au four:

1) Mettez la pierre à pizza sur une grille au milieu du four et préchauffez le four avec la pierre à pizza à la température maximale (200-250 °C).

2) Veillez à ce que le bord montant de la pierre à pizza soit placé vers le haut et vers l'arrière du four.

3) Dès que le four a atteint la bonne température, mettez la pizza sur la pierre à pizza et suivez la recette fournie. Vous utilisez une autre recette ? Surveillez alors attentivement le moment où la pizza est cuite, surtout si vous devez normalement utiliser une autre température, selon la recette. Veillez à ce que le support soit bien stable et allumez les bougies chauffe-plat.

4) Surveillez attentivement quand la pizza est cuite. Dès qu'elle est cuite, retirez la pierre à pizza du four, avec des gants de cuisine, puis mettez la pierre à pizza sur un dessous de plat ou une autre surface résistant à la chaleur. Coupez la pizza en morceaux, sur une planche à découper, et remettez ceux-ci sur la pierre à pizza.

5) Posez la pierre à pizza sur le support avec les bougies chauffe-plat. Attention si vous prenez la pizza de la pierre : la pierre est brûlante, et le reste!

Méthode au barbecue:

1) Allumez le barbecue et faites-le atteindre une température minimale de 250 °C. Mettez la pierre à pizza sur la grille du barbecue pendant 20 minutes pour la préchauffer. Veillez à ce que les braises se trouvent le moins possible directement sous la pierre, mais juste derrière et à côté. La chaleur est ainsi parfaitement répartie sur la pierre.

2) Veillez à ce que le bord montant de la pierre à pizza soit placé vers le haut et vers l'arrière du barbecue.

3) Dès que le barbecue a atteint la bonne température, mettez la pizza sur la pierre à pizza et suivez la recette fournie. Vous utilisez une autre recette ? Surveillez alors attentivement le moment où la pizza est cuite, surtout si vous devez normalement utiliser une autre température, selon la recette. Fermez le couvercle du barbecue, s'il y en a un, pour créer de la chaleur supplémentaire sur le dessus. Veillez à ce que le support soit bien stable et allumez les bougies chauffe-plat.

4) Surveillez attentivement quand la pizza est cuite. Dès qu'elle est cuite, retirez la pierre à pizza du barbecue, avec des gants de cuisine, puis mettez la pierre à pizza sur un dessous de plat ou une autre surface résistant à la chaleur. Coupez la pizza en morceaux, sur une planche à découper, et remettez ceux-ci sur la pierre à pizza.

5) Posez la pierre à pizza sur le support avec les bougies chauffe-plat. Attention si vous prenez la pizza de la pierre : la pierre est brûlante, et le reste!

Méthode préchauffée :

1) Veillez à ce que le support soit bien stable et allumez les bougies chauffe-plat. Posez la pierre à pizza sur le support.

2) Après l'avoir préchauffée 10 minutes, la pierre à pizza est prête à l'emploi. Coupez la pizza chaude et cuite - faite maison ou livrée - sur une planche à découper. Mettez la pizza coupée sur la pierre. Attention si vous prenez la pizza de la pierre : la pierre est brûlante, et le reste!

Conseils pour une parfaite pizza, bien croustillante (méthode au barbecue) :

1. Le dessus est prêt plus rapidement que le dessous ? Déplacez alors quelques braises, afin qu'elles se trouvent directement sous la pierre à pizza.

2. Le dessous est prêt plus rapidement que le dessus ? Veillez alors à ce qu'il y ait moins de braises sous la pierre à pizza.

INSTALACIÓN & UTILIZACIÓN

Método del horno:

1) Coloque la piedra para pizza sobre una rejilla en el centro del horno y precaliente a máxima temperatura (200-250 °C).

2) Asegúrese de colocar el borde sobresaliente de la piedra hacia arriba y hacia la parte posterior de el horno.

3) Cuando el horno alcancen la temperatura adecuada, ponga la pizza sobre la piedra y siga la receta que se incluye. ¿Va a utilizar una receta diferente? En ese caso, esté bien atento para ver cuándo está lista, sobre todo si la receta normalmente requiere utilizar otra temperatura. Asegúrese de que la base esté en un lugar estable, y encienda las velas de té.

4) Esté atento para ver cuándo está lista la pizza. En cuanto esté lista, saque la piedra del horno con unas manoplas de horno y colóquela sobre un salvamanteles u otra superficie resistente al calor. Córtaela sobre una tabla en el número de porciones deseado, y vuelva a colocarla sobre la piedra.

5) Coloque la piedra sobre la base con velas. Tenga cuidado al coger la pizza: ¡la piedra se calienta y conserva el calor!

Método de la barbacoa:

1) Encienda la barbacoa y espere a que se caliente hasta 250 °C como mínimo. Coloque la piedra para pizza en la parrilla durante por lo menos 20 minutos para precalentarla. Procure que el carbón no se concentre debajo de la piedra sino detrás y a los lados, para que el calor se distribuya perfectamente.

2) Asegúrese de colocar el borde sobresaliente de la piedra hacia arriba y hacia la parte posterior de la barbacoa.

3) Cuando la barbacoa alcancen la temperatura adecuada, ponga la pizza sobre la piedra y siga la receta que se incluye. ¿Va a utilizar una receta diferente? En ese caso, esté bien atento para ver cuándo está lista, sobre todo si la receta normalmente requiere utilizar otra temperatura. Cierre la tapa de la barbacoa —si la tiene— para acumular más calor en la parte superior. Asegúrese de que la base esté en un lugar estable, y encienda las velas de té.

4) Esté atento para ver cuándo está lista la pizza. En cuanto esté lista, saque la piedra la barbacoa con unas manoplas de horno y colóquela sobre

un salvamanteles u otra superficie resistente al calor. Córtaela sobre una tabla en el número de porciones deseado, y vuelva a colocarla sobre la piedra.

5) Coloque la piedra sobre la base con velas. Tenga cuidado al coger la pizza: ¡la piedra se calienta y conserva el calor!

Método del precalentamiento:

1) Asegúrese de que la base esté en un lugar estable, y encienda las velas de té. Coloque la piedra sobre la base.

2) Después de 10 minutos de calentamiento, la piedra ya está lista para usar. Corte la pizza cocinada y caliente —casera o encargada— sobre una tabla. Coloque la pizza cortada sobre la piedra. Tenga cuidado al cogerla: ¡la piedra se calienta y conserva el calor!

Consejos para conseguir una pizza crujiente y perfecta (método de la barbacoa):

1. ¿Se hace antes por arriba que por abajo? Mueva algunos carbones para que queden justo debajo de la piedra.

2. ¿Se hace antes por abajo que por arriba? Ponga menos carbones debajo de la piedra.



Dishwasher



Gas stove



Induction
cooker



Ceramic
cooker



Electric
cooker



Oven
pizza stone



Oven
base



Refrigerator



Microwave



Barbecue
pizza stone



Barbecue
base

EN

WARNING

- The pizza stone is only intended for use in ovens, on barbecue grills and on the base supplied. Use on other heat sources could cause the stone to crack and could damage the heat source.
- The pizza stone has a diameter of 13.78 inches/35 cm and is therefore only intended for baking pizzas with a maximum diameter of 13 inches/33 cm.
- Make sure the pizza stone is completely preheated before placing an unbaked pizza on top. If the preheating step is omitted, the pizza will stick to the stone and it will be difficult to remove.
- When the pizza stone is hot, only place it on the cast-iron base supplied.
- To prevent damage to the pizza stone, do not cut pizza on the pizza stone.
- Make sure the Pizza Party Hot Stone is always in a stable position. Ensure that the base is placed on a flat surface. Place the pizza stone on a rack while heating it in the oven/on the grill, and place it on the base when serving.
- Do not allow children to use the Pizza Party Hot Stone.
- Make sure that no flammable materials and/or items that can melt (cloths, paper, plastic, etc.) are near the Pizza Party Hot Stone while it is in use/still hot. Never leave the tea lights unattended when lit. That is dangerous!
- Every part of the set becomes extremely hot during use. Always wear oven mitts or use oven towels during use. Before touching the parts, allow them to cool down completely.
- Do not move the set if the tea lights are lit or if the candle wax is liquid.
- The pizza stone is made of strong but fragile material. Always handle with care.
- Improper use of the Pizza Party Hot Stone could cause personal injury. Every part of the Pizza Party Hot Stone can get very hot!
- Do not move the Pizza Party Hot Stone during use. This could scratch the table or other surfaces.
- Do not rinse the pizza stone with water, and never put it in a dishwasher. This will increase the chances of the stone breaking during its next use.

NL

WAARSCHUWING

- De pizzasteen is uitsluitend bedoeld voor gebruik in de oven, op de barbecue en op het bijgeleverde onderstel. Gebruik op andere hittebronnen kan leiden tot barsten van de steen en beschadigen van de hittebron.
- De pizzasteen heeft een diameter van 35 cm en is daardoor uitsluitend bedoeld voor het bakken van pizza's met een maximale diameter van 33 cm.
- Zorg dat de pizzasteen volledig is voorverwarmd, voordat je er een ongebakken pizza op legt. Doe je dit niet, dan zal de pizza aan de pizzasteen vastplakken en moeilijk te verwijderen zijn.
- Plaats de pizzasteen, indien warm, uitsluitend op het bijgeleverde gietijzeren onderstel.
- Snijd de pizza niet op de pizzasteen om beschadiging van de pizzasteen te voorkomen.
- Zorg dat de Pizza Party Hot Stone altijd stabiel staat; plaats het onderstel op een vlakke ondergrond. Plaats de pizzasteen tijdens verwarmen in de oven/op de barbecue op een rooster en bij serveren op het onderstel.
- Laat de Pizza Party Hot Stone niet door kinderen gebruiken.
- Zorg dat er geen brandbare en/of smeltbare materialen (doeken, papier, plastic etc.) in de buurt van de Pizza Party Hot Stone liggen als deze gebruikt wordt / nog warm is.
- Laat de waxinelichtjes nooit zonder toezicht branden. Dit is gevaarlijk!
- De onderdelen van de set worden tijdens gebruik zeer warm. Draag tijdens gebruik altijd ovenwanten of oventoeken. Na gebruik volledig laten afkoelen alvorens de onderdelen vast te pakken.
- Verplaats de set niet als de waxinelichtjes nog branden of het kaarsvet nog vloeibaar is.
- De pizzasteen is gemaakt van sterk materiaal, maar is breekbaar. Wees voorzichtig tijdens gebruik.
- Onjuist gebruik van de Pizza Party Hot Stone kan lichamelijke letsel veroorzaken. Alle onderdelen van deze Pizza Party Hot Stone kunnen zeer heet worden!

DE

WARNUNG

- Verschuif de Pizza Party Hot Stone tijdens gebruik niet. Dit kan krassen op tafel of andere ondergrond veroorzaken.
- Was de pizzasteen nooit met water af en plaats hem nooit in de vaatwasser. Dit vergroot de kans dat de steen breekt tijdens een volgend gebruik.
- Der Pizzastein ist ausschließlich zur Verwendung im Ofen, auf dem Grill und auf dem mitgelieferten Untergestell bestimmt. Wird er auf anderen Wärmequellen verwendet, können sich Risse im Stein bilden oder Schäden an der Wärmequelle entstehen.
- Der Pizzastein hat einen Durchmesser von 35 cm und ist daher ausschließlich für das Backen von Pizzen mit einem maximalen Durchmesser von 33 cm gedacht.
- Achten Sie darauf, dass der Pizzastein komplett vorgeheizt ist, bevor Sie eine ungebackene Pizza auf den Stein legen. Wenn Sie dies nicht machen, klebt die Pizza am Pizzastein fest und lässt sich nur schwer entfernen.
- Legen Sie den Pizzastein, wenn er heiß ist, ausschließlich auf das mitgelieferte gusseiserne Untergestell.
- Schneiden Sie die Pizza nicht auf dem Pizzastein, um eine Beschädigung des Pizzasteins zu vermeiden.
- Der Pizza Party Hot Stone muss immer stabil stehen; stellen Sie das Untergestell auf einen ebenen Untergrund. Legen Sie den Pizzastein während des Vorheizens im Ofen/auf dem Grill auf einen Rost und zum Servieren auf das Untergestell.
- Der Pizza Party Hot Stone darf nicht von Kindern verwendet werden.
- Sorgen Sie dafür, dass sich keine brennbaren und/oder schmelzbaren Materialien (Topflappen, Handtücher, Papier, Plastik etc.) in der Nähe des Pizza Party Hot Stone befinden, wenn dieser verwendet wird/noch heiß ist.
- Lassen Sie die Teelichter niemals ohne Aufsicht brennen. Das ist gefährlich!
- Die Einzelteile des Sets werden während des Gebrauchs sehr heiß. Tragen Sie während des Gebrauchs stets Ofenhandschuhe oder Topflappen. Lassen Sie das Gerät nach Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie die Teile anfassen.
- Bewegen Sie das Set nicht, wenn die Teelichter noch brennen oder das Wachs noch flüssig ist.
- Der Pizzastein ist aus einem robusten Material gefertigt, aber zerbrechlich. Lassen Sie bei der Verwendung Vorsicht walten.

FR

ATTENTION

- Ein unsachgemäßer Gebrauch des Pizza Party Hot Stone kann Körperverletzungen verursachen. Alle Teile dieses Pizza Party Hot Stone können sehr heiß werden!
- Bewegen Sie den Pizza Party Hot Stone nicht, während er verwendet wird. Dies kann Kratzer auf dem Tisch oder einem anderen Untergrund verursachen.
- Waschen Sie den Pizzastein nie mit Wasser ab und stellen Sie ihn nie in die Spülmaschine. Ansonsten besteht das Risiko, dass der Stein beim nächsten Gebrauch bricht.
- La pierre à pizza est uniquement conçue pour une utilisation au four, au barbecue ou sur le support fourni. L'utilisation d'autres sources de chaleur peut fissurer la pierre et endommager la source de chaleur.
- La pierre à pizza a un diamètre de 35 cm et est donc uniquement conçue pour la cuisson de pizzas d'un diamètre maximal de 33 cm.
- Veillez à ce que la pierre à pizza soit entièrement préchauffée avant d'y poser une pizza non cuite. Sinon, la pizza adhèrera à la pierre à pizza et sera difficile à enlever. Si elle est chaude, ne posez la pierre à pizza que sur le support en fonte fourni.
- Ne coupez pas la pizza sur la pierre à pizza afin d'éviter de l'endommager.
- Veillez à ce que le Pizza Party Hot Stone soit toujours stable ; placez le support sur une surface plane. Lorsque vous chauffez la pierre à pizza au four/barbecue, mettez-la sur une grille ; lors du service, posez-la sur le support.
- Ne laissez pas les enfants utiliser le Pizza Party Hot Stone.
- Veillez à ne jamais placer de matières inflammables et/ou fusibles (tissus, papier, plastique, etc.) près du Pizza Party Hot Stone, lorsque vous l'utilisez ou s'il est encore chaud.
- Ne laissez jamais les bougies chauffe-plat brûler sans surveillance. C'est dangereux !
- Les éléments du set deviennent très chauds pendant l'utilisation. Portez toujours des gants de cuisine ou des maniques lors de l'utilisation. Après utilisation, laissez les éléments refroidir complètement avant de les manipuler.
- Ne déplacez pas le set si les bougies chauffe-plat brûlent encore ou si la cire est encore liquide.
- La pierre à pizza est fabriquée dans un matériau solide, mais fragile. Manipulez-la avec précaution.
- Une utilisation incorrecte du Pizza Party Hot Stone peut entraîner des blessures corporelles. Tous les éléments de ce Pizza Party Hot Stone peuvent devenir très chauds !
- Ne faites pas glisser le Pizza Party Hot Stone pendant son utilisation. Cela peut entraîner des rayures sur la table ou toute autre surface.

• Ne lavez jamais la pierre à pizza à l'eau et ne la mettez jamais dans le lave-vaisselle. Cela augmente le risque de briser la pierre lors d'une prochaine utilisation

ES

ATTENTION

• La piedra para pizza es solamente para utilizar en el horno, en la barbacoa y sobre la base que la acompaña. El uso sobre otras fuentes de calor puede resquebrajarla y dañar la fuente de calor.

• La piedra para pizza tiene 35 cm de diámetro, por eso solo es adecuada para preparar pizzas de hasta 33 cm de diámetro.

• Asegúrese de que la piedra esté completamente precalentada antes de poner una pizza sin hornear sobre ella. De lo contrario se quedará pegada, y será difícil de despegar.

• Cuando la piedra esté caliente, colóquela siempre sobre la base de hierro fundido que la acompaña.

• No corte la pizza sobre la piedra, ya que podría estropearla.

• Mantenga la Pizza Party Hot Stone siempre estable; coloque la base en una superficie plana. Coloque la piedra en una rejilla del horno o la barbacoa para calentarla, y sobre la base para servir.

• No permita que los niños utilicen la Pizza Party Hot Stone.

• Asegúrese de no dejar materiales inflamables ni derretibles (paños, papel, plástico, etc.) cerca de la Pizza Party Hot Stone cuando la esté utilizando ni mientras siga caliente.

• Nunca deje las velas de té sin supervisión. ¡Es peligroso!

• Los componentes del set alcanzan temperaturas elevadas durante su uso. Lleve siempre puestos unos paños o manoplas de horno para utilizarla. Después del uso, espere a que las piezas se enfríen por completo antes de tocarlas.

• No mueva el set si las velas todavía están encendidas, o si la cera todavía está líquida.

• La piedra para pizza está fabricada con un material fuerte, pero puede romperse. Úsela con cuidado.

• El uso incorrecto de la Pizza Party Hot Stone puede producir lesiones. ¡Todas las piezas de esta Pizza Party Hot Stone pueden estar muy calientes!

• No mueva la Pizza Party Hot Stone mientras la usa. Puede rayar la mesa u otras superficies.

• Nunca laves la piedra para pizza con agua ni lo coloques en el lavavajillas. Porque puede aumentar la posibilidad de que la piedra se rompa durante su siguiente uso.

EN

CLEANING

- None of the Pizza Party Hot Stone parts can be washed in the dishwasher.
- Clean the cast-iron base by wiping it with a damp cloth. The base may not be submerged in water or any other liquids.
- Never wash the stone with water. Remove stuck pieces of food by carefully scraping them off with a wooden or hard plastic spatula.
- The pizza stone will become stained with regular use. This is not a bad thing and cannot be prevented; it will also not impact the taste of the food on the stone. • Never clean with a hard-bristle brush, abrasive materials, baking soda or disinfecting or corrosive cleaning agents.
- Go to www.boska.com for tips on use and maintenance.

DE

REINIGEN

- Keines der Teile des Pizza Party Hot Stone darf in die Spülmaschine.
- Reinigen Sie das gusseiserne Untergestell, indem Sie es mit einem feuchten Tuch abwischen. Das Untergestell darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Waschen Sie den Stein nie mit Wasser ab. Schaben Sie verklebte Reste vorsichtig mit einem Holzspatel oder einem Spatel aus Hartplastik ab.
- Der Pizzastein weist bei regelmäßigem Gebrauch Flecken auf. Das ist nicht schlimm und nicht zu vermeiden. Es wirkt sich auch nicht auf den Geschmack aus.
- Verwenden Sie für die Reinigung niemals harte Bürsten, kratzende Materialien, sodahaltige, desinfizierende oder aggressive Mittel.
- Besuchen Sie www.boska.com für Anwendungs- und Pflegetipps.

NL

REINIGEN

- Geen van de onderdelen van de Pizza Party Hot Stone mag in de vaatwasser.
- Reinig het gietijzeren onderstel door deze af te nemen met een vochtige doek. Het onderstel mag niet in water of andere vloeistoffen gedompeld worden.
- Was de steen nooit af met water. Verwijder vastgeplakte stukjes door ze voorzichtig af te schrapen met een houten of hard plastic spatel.
- De pizzasteen wordt door regelmatig gebruik vlekkerig. Dit is niet erg en niet te voorkomen; het heeft geen invloed op de smaak.
- Gebruik nooit harde borstels, krassende materialen, soda houdende, desinfecterende of agressieve middelen voor het reinigen.
- Ga naar www.boska.com voor gebruiks- en onderhoudstips.

FR

NETTOYAGE

- Aucun des éléments du Pizza Party Hot Stone ne peut aller au lave-vaisselle.
- Nettoyez le support en fonte avec un chiffon humide. Le support ne doit pas être plongé dans l'eau ou d'autres liquides.
- Ne lavez jamais la pierre à l'eau. Éliminez les restes en les grattant doucement avec une spatule en bois ou en plastique.
- La pierre à pizza se recouvre de tâches suite à un usage régulier. Ce n'est pas grave et vous ne devez pas essayer de l'éviter ; cela n'affecte aucunement le goût.
- N'utilisez jamais de brosses dures, de matériaux abrasifs, de produits contenant de la soude, de désinfectants ou de produits agressifs pour le nettoyage.
- Consultez www.boska.com pour obtenir des conseils d'utilisation et d'entretien.

ES

LIMPIEZA

- Ninguna de las piezas de la Pizza Party Hot Stone es apta para el lavavajillas.
- Antes de tocarla, asegúrate de que la piedra para pizza se ha enfriado completamente.
- Nunca laves la piedra para pizza con agua ni lo coloques en el lavavajillas. Elimina los restos pegados a la piedra raspándolos cuidadosamente con una espátula de madera o de plástico duro.
- A medida que la utilices, la piedra para pizza se manchará. Esto no es un problema ni tampoco lo podrás evitar, además, no influye en el sabor.
- En ningún caso utilice cepillos duros, materiales punzantes o productos que contengan sosa o sustancias desinfectantes o agresivas para la limpieza.
- Visite www.boska.com para ver consejos de uso y mantenimiento.



Claim your guarantee now!

EN See www.boska.com for fun (pizza) facts, recipes, videos and to claim your warranty!

NL Ga naar www.boska.com voor leuke (pizza) weetjes, recepten, video's & om je garantie te claimen!

DE Besuchen Sie www.boska.com für schöne (Pizza-)Tipps, Rezepte, Videos & um Ihre Garantie geltend zu machen.

FR Consultez www.boska.com pour toutes sortes de détails (sur la pizza), de recettes, de vidéos et pour confirmer votre garantie!


ES Visite www.boska.com para ver divertidas historias (sobre la pizza), recetas, videos y para reclamar su garantía.

Since 1896

At BOSKA we make Food Tools for Life and we believe quality is sustainability. Our goal is to design products that last a lifetime. It all began in Holland, where blacksmith Willem Bos made his first professional cheese tools. From that day on it's been our family's tradition to create smart tools so you can enjoy food to the fullest. We love it! So whether you're cutting, slicing, grating, grilling or melting, we'll help you create mouthwatering food and a party on your table. Enjoy!



1896 Blacksmith Willem Bos.
Picture by Willem Bos.



1983 - Joop Bos,
Wim Bos & Martijn Bos

Fourth generation owner of Boska,

Martijn Bos

Food Tools for Life!

Follow us on:



/boska



/boska_foodtools



/boska

| *boska.com*