

# PIZZA KÁMEN

98368

## 1. Úvod

- Pizza kámen (průměr 33 cm a síla 10 mm) je vyroben z kordieritové hmoty a odolává vysokým teplotám až do 300°C
- Kámen je možné používat v řadě různých zařízení na přípravu potravin včetně plynových a elektrických
- Kámen nikdy dopředu nenahřívejte

## 2. Použití

- Nejlepších výsledků dosáhnete při použití na grilech CADAC řady CHEF (nutno použít víko), řady PATIO a grilech na dřevěné uhlí
- Doporučuje se použít spolu s držákem, který je součástí balení. Tento držák chrání kámen proti mechanickým poškozením a zároveň usnadňuje manipulaci s kamenem.
- Před každým použitím se doporučuje posypat kámen tenkou vrstvou mouky. Tím se zabrání připékání těsta na kámen.

### Použití na grilech řady CHEF

#### *Vybavení*

- Gril Carri, Eazi nebo Handi Chef vybavený pro grilování

#### *Suroviny*

- Mražená pizza s průměrem nepřesahujícím 33cm
- Mouka

#### *Postup*

- Zapalte hořák a přiklopte víko. Nechte gril zahřát alespoň 15 minut
- Posypte kámen tenkou vrstvou mouky a položte pizzu doprostřed kamene
- Kámen s pizzou položte na grilovací rošt a přiklopte víkem. Hořák ponechte puštěný na maximální výkon
- Vyčkejte zhruba 10 – 12 minut, čas se ale může lišit.
- Poté kámen s pizzou vyjměte z grilu. POZOR! Drátěný držák je horký, použijte proto grilovací rukavice.

### Použití na grilech PATIO

#### *Vybavení*

- Gril CADAC PATIO (Entertainer, Meridian, Grand Supreme)

#### *Suroviny*

- Mražená pizza s průměrem nepřesahujícím 33cm
- Mouka

#### *Postup*

- Zapalte všechny hořák a přiklopte víko. Nechte gril zahřát alespoň 15 minut
- Posypte kámen tenkou vrstvou mouky a položte pizzu doprostřed kamene
- Kámen s pizzou položte na grilovací rošt a přiklopte víkem. Hořáky ponechte puštěné na maximální výkon
- Vyčkejte zhruba 10 – 12 minut (u grilů se 4 hořáky) nebo 12 – 15 minut (u grilů se 3 hořáky), čas se ale může lišit.
- Poté kámen s pizzou vyjměte z grilu. POZOR! Drátěný držák je horký, použijte proto grilovací rukavice

### Použití na grilech na dřevěné uhlí

#### *Vybavení*

Gril na dřevěné uhlí s průměrem 45 cm a více

2,5 – 3 kg grilovacích briket

#### *Suroviny*

- Mražená pizza s průměrem nepřesahujícím 33cm
- Mouka

#### *Postup*

- Zapalte brikety a nechte alespoň na 30 minut rozpálit
- Posypte kámen tenkou vrstvou mouky a položte pizzu doprostřed kamene
- Kámen s pizzou položte na grilovací rošt a přiklopte víkem. Průduchy nechte otevřené na maximum
- Vyčkejte zhruba 6 – 8 minut, čas se ale může lišit
- Poté kámen s pizzou vyjměte z grilu. POZOR! Drátěný držák je horký, použijte proto grilovací rukavice

## 3. Čištění

- Pizza kámen je vyroben z velmi porézního a propustného materiálu a nesmí proto nikdy přijít do styku s kapalinami. Nikdy kámen nepotápějte a nemyjte ve vodě. Nepoužívejte na kámen žádné čisticí prostředky. Kámen by natáhl pachy čisticích prostředků a následujících použitích by tak znehodnotil chuť připravovaných pokrmů
- Před čištěním je nutné kámen nechat zcela vychladnout. Poté kámen oškrábejte a otřete od zbytků pokrmu. Lze použít kovový kráječ těsta nebo širokou špachtli. Můžete použít i jemný drátěný kartáč.
- Je zcela běžné, že kámen během několika použití ztmavne a vytvoří se na něm skvrny. Rovněž skvrny od tuku nebo šťávy jsou zcela běžné a nejsou závadou v dalším používání. Stejně jakou u litinové pánve se vlastnosti kamene zlepšují s každým dalším použitím

**Výrobce:** CADAC, PO Box 43196, Industria 2042, Jižní Afrika, Tel: ++27 11 473 8600, Fax: ++27 11 474 3875

E-mail: info@cadac.co.za

**Distributor EU:** CADAC EUROPE, Ratio 26, 6921 RW, Duiven, Holandsko, Tel: +31 26 319 7740, Fax: +31 26 319 7743

E-mail: info@cadaceurope.nl

**Dovozce do ČR a SR:** RÖSLER Praha spol. s r.o., Elišky Junkové 8, 102 00 – Praha 10, Tel: +420 267 188 011, Fax: +420 272 651 046

E-mail: obchod@rosler.cz

[www.rosler.cz](http://www.rosler.cz)