

Demetra

PIETRA IN COTTO



**Dimensioni:
2x35x35 cm**



**MATERIALE NATURALE
AL 100%.**



**NON UTILIZZARE
DETERGENTI**



**PRODOTTO POROSO
(DOPO L'USO EVENTUALI MACCHIE
SONO NORMALI)**



**FACILE DA PULIRE
(NON IMMERGERE DIRETTAMENTE IN ACQUA)**

ISTRUZIONI DI UTILIZZO

PRIMO UTILIZZO: Passare un panno umido per pulire gli eventuali residui rimasti sulla pietra. Aspettare che si asciughi prima di metterla in forno altrimenti lo sbalzo di temperatura potrebbe danneggiarla.



Inserire la pietra sulla griglia del forno freddo, già posizionata a metà altezza; Accendere il forno e lasciare riscaldare (impostando la temperatura al massimo) per 30/40 minuti.



Raggiunta sulla pietra la stessa temperatura impostata sul termostato del forno (usare un termometro laser digitale, vedi pag 26), utilizzando una pala da pizza, inserire l'impasto già steso e guarnito a proprio piacimento. Non è necessario aggiungere nulla sulla pietra.



Lasciare cuocere, in base al livello di gradimento personale, verificando la cottura della parte a contatto con la pietra; il tempo di cottura varierà in base al tipo di impasto.



Ultimata la cottura lasciare la pietra a raffreddare all'interno del forno. Sulla pietra è possibile cuocere direttamente i cibi oppure appoggiare comodamente teglie e pirofile.

Utilizza una spazzola apposita per pulire la pietra refrattaria.





Pensata e ideata per il forno di casa tua



Questa pietra è stata progettata per essere inserita in tutti i forni domestici. Bastano 30/40 minuti per portarla in temperatura. Una volta raggiunta la temperatura, inserire l'impasto già steso e guarnito a piacimento.

QUALCHE CONSIGLIO

Per la produzione della piastra viene utilizzato solo materiale naturale al 100%. L'azienda certifica la totale idoneità del prodotto al contatto con i cibi. L'utilizzo ad elevatissime temperature, ne assicura la perfetta e continua sterilizzazione.

Per la pulizia è **necessario lasciare raffreddare** la piastra e rimuovere eventuali residui di cottura anche incrostati senza mai utilizzare detergenti, ma semplicemente strofinando la superficie con raschietti, spatole in metallo, ecc.

Essendo un materiale naturale e poroso, dopo l'utilizzo la piastra presenterà delle "macchie" dovute a residui soprattutto di olio che non modificheranno le prestazioni, né rappresenteranno un problema dal punto di vista igienico sanitario

È assolutamente sconsigliata l'immersione o il lavaggio diretto in acqua; il totale assorbimento allungherebbe notevolmente i tempi di riutilizzo e mettendone a rischio la tenuta se si procede al riscaldamento in presenza di residui di umidità;

RESI / RIMBORSI

Se al momento dell'apertura trovate comunque il pezzo danneggiato, dovete immediatamente scattare qualche foto con il cellulare per mostrare la rottura e la confezione e spedircelo via mail a commerciale@cusimano.it

Tutto questo si rende necessario perché il costo di spedizione è talmente alto da essere di gran lunga maggiore del pezzo stesso e questo vuol dire che una doppia spedizione annulla i guadagni dell'azienda.

In mancanza di questi accorgimenti non sarà possibile rispedire gratuitamente il pezzo.

Si potrà richiedere la sostituzione delle pietre giunte danneggiati solo se il danno rende il prodotto inutilizzabile o ne compromette gravemente l'uso

