

## 1. Einleitung

DE

- Der 11mm starke Pizzastein mit 330mm Durchmesser, besteht aus beständigem Cordierit und kann Temperaturen bis zu 800 C standhalten.
- Der Cadac Pizzastein kann auf den verschiedensten Geräten, auch Gas und Elektro, verwendet werden.

## 2. Gebrauch des Pizzasteins

- Verwenden Sie den Pizzastein am besten auf der CADAC 47cm CHEF Reihe (mit Deckel), der Terrassengrill-Reihe und CADAC Holzkohlegrillgeräten.
- Es wird empfohlen, den Pizzastein in Kombination mit dem dazugehörigen Rost zu verwenden. Auf diese Weise schützen Sie den Stein, und erleichtern die Handhabung.
- Vor jedem Gebrauch, streuen Mehl Kuchen auf der Pizza Stone. Dies wird bei der Verhinderung der Kruste aus der Verbrennung und das Festhalten an dem Stein zu unterstützen.

### **47cm CHEF Reihe**

#### Erforderliche Ausrüstung

- Carri/Eazi oder Handi Chef Grillaufbau (z.B. Grillpfanne, Fettpfanne, Ablenkblech, Grillrost und Deckel)

#### Zutaten

- Aufgetaute Pizza Ihrer Wahl, nicht größer als 330mm Durchmesser.

- Mehl

#### Gebrauch:

- Zünden Sie das Gerät und platzieren Sie den Deckel auf der Fettpfanne.
- 15 Minuten auf voller Heizstärke vorheizen.
- Bestreuen Sie den Pizzastein mit etwas Mehl und legen Sie die Pizza mittig auf den Stein.
- Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das Rost mit Stein und Pizza auf dem Grill auf. Schließen Sie den Deckel. Lassen Sie die Hitzeeinstellung auf höchster Stufe.
- Warten Sie ca. 10 – 12 Minuten. Die Zeiten können variieren.
- Nehmen Sie die Pizza vom Grill, wenn sie gar ist. Verwenden Sie am besten Ofenhandschuhe, da das Rost sehr heiß ist.

### **CADAC Terrassengrill Reihe**

#### Erforderliche Ausrüstung

- Cadac Terrassen-Gasgrill

#### Zutaten

- Aufgetaute Pizza Ihrer Wahl, nicht größer als 330mm Durchmesser.

- Mehl

#### Gebrauch:

- Zünden Sie alle Brenner und schließen Sie den Deckel. 15 Minuten auf voller Heizstärke vorheizen.
- Bestreuen Sie den Pizzastein mit etwas Mehl und legen Sie die Pizza mittig auf den Stein.
- Legen Sie das Rost mit Stein und Pizza auf dem Grill auf. Schließen Sie den Deckel. Lassen Sie die Hitzeeinstellung auf höchster Stufe.
- Warten Sie ca. 10 –12 Minuten bei einem 4-Brenner-Grill und 12 –15 Minuten bei einem 3-Brenner-Grill. Die Zeiten können variieren.
- Nehmen Sie die Pizza vom Grill, wenn sie gar ist. Verwenden Sie am besten Ofenhandschuhe, da das Rost sehr heiß ist.

### **CADAC Holzkohle-Grill Reihe**

#### Erforderliche Ausrüstung

- Cadac Holzkohle-Grill
- 2,5kg – 3,0kg Holzkohlenbriketts

#### Zutaten

- Aufgetaute Pizza Ihrer Wahl, nicht größer als 330mm Durchmesser.

- Mehl

#### Gebrauch:

- Entzünden Sie die Holzkohle und lassen Sie sie für ca. 30 Minuten brennen.
- Bestreuen Sie den Pizzastein mit etwas Mehl und legen Sie die Pizza mittig auf den Stein.
- Legen Sie das Rost mit Stein und Pizza auf dem Grill auf. Schließen Sie den Deckel und öffnen Sie alle Belüftungen.
- Warten Sie ca. 6-8 Minuten. Zeiten können variieren.
- Nehmen Sie die Pizza vom Grill, wenn sie gar ist. Verwenden Sie am besten Ofenhandschuhe, da das Rost sehr heiß ist.

## 3. Säuberung

- Der Pizzastein ist porig und durchlässig und sollte daher niemals mit Flüssigkeiten in Berührung kommen. Niemals in Wasser tauchen oder waschen. Verwenden Sie keine Reiniger auf dem Stein. Der Stein würde den Geschmack der Seife aufnehmen und ihn an das Back- und Grillgut auf dem Stein weitergeben.
- Um den Pizzastein zu reinigen, lassen Sie ihn zunächst vollständig abkühlen. Dann bürsten, schaben und wischen Sie ihn einfach sauber. Mit einem metallenen Teigkratzer oder Spatel kann man Angebranntes abkratzen. Auch mit einer steifen Drahtbürste kann man die Oberfläche säubern.
- Es ist vollkommen natürlich, dass der Pizzastein durch den Gebrauch nachdunkelt oder Flecken bekommt. Auch Fett- oder Saucenflecken können entstehen. Genauso wie eine Gusseisenpfanne verbessert sich der Stein mit jedem Gebrauch.  
cast iron skillet, it will perform better with time and seasoning.