

# FI: MyPizza pizzakivi: käyttö- ja hoito-ohje



## Materiaali

10 mm suomalainen vuolukivi (luonnonkivi)

## Ominaisuudet

Vuolukivi kestää todella korkeita lämpötiloja. Se on hygieeninen ja turvallinen paistoalusta, eikä se ime itseensä makuja tai hajuja. Se kestää suuriakin lämpötilanvaihteluja, ja sillä on erinomainen lämmönvarauskyky.

## Käyttöönotto

Voitele kivi ennen ensimmäistä käyttökertaa ruokaöljyllä. Käsittely tekee ruoan irrottamisen alustastaan helpommaksi. Kivi muuttuu samalla väriltään tummaksi. Huom. MyPizza pizzakivi on valmiiksi lämpökäsitelty, jolloin se on kestävämpi.

## Pizzanpaisto

1. Työnnä pizzakivi varovasti MyPizza-uunin sisälle/pohjalle.
2. Lämmitä MyPizza-uuni käyttöohjeiden mukaisesti.
3. Paista pizzat pizzakiven päällä (noin pari minuuttia, käännä välillä).

## Puhdistus

1. Anna MyPizza-uuniin jäähtyä.
2. Poista uunista jäähtynyt, noin kädenlämpöinen pizzakivi.
3. Puhdista kiven pinta esim. metallilastalla ja talouspaperilla.
4. Voit halutessasi vielä pestä kiven juoksevan veden alla (älä käytä tiskiainetta tms.).
5. Kuivaa kivi seuraavaa käyttökertaa varten.

## Takuu

MyPizza-uunille myönnetty vuoden (12 kk) tuotetakuu EI koske paisto-/vuolukiveä, koska luonnonkivelle ei voida antaa kestävyystakuuta.

## Vinkkejä

Resptejä ja muuta mukavaa löydät MyPizzan kotisivuilta osoitteesta [www.mypizzamoments.com](http://www.mypizzamoments.com) sekä sosiaalisesta mediasta: @MyPizzaMoments.



# EN: MyPizza Baking Stone: Use and Care Instructions



## Material

MyPizza Baking Stone is made of Finnish soapstone (thickness: 10 mm).

## Properties

Soapstone withstands really high temperatures. It is a hygienic and safe baking stone, and it doesn't absorb any flavors or aromas. Soapstone withstands large temperature fluctuations and has excellent heat-transfer capability.

## Before First Use

Grease the stone with cooking oil before using it. By doing so, it is easier to remove leftovers from the Baking Stone. The color of the stone gets darker after the oiling. N.B. MyPizza Baking Stone is ready heat-treated, which makes it more durable.

## Baking Pizza

1. Place the Baking Stone carefully to the bottom/inside of the MyPizza-oven.
2. Preheat the MyPizza-oven (as instructed in the manual).
3. Bake the pizzas on the Baking Stone (about two minutes each, turn the pizza once or twice).

## Cleaning

1. Let the MyPizza-oven cool down.
2. Remove the cooled-down (lukewarm) Baking Stone from the oven.
3. Clean the Baking Stone with a metallic spatula and a paper towel.
4. You can also wash the Baking Stone under running water (don't use any washing-up liquid)
5. Dry the stone for the next usage.

## Warranty

MyPizza-oven comes with a year's (12 months) guarantee, but the warranty does NOT cover the Baking Stone/the soapstone, because natural stone can't be durability-guaranteed.

## Tips

Please visit our website in order to get some recipes and ideas: [www.mypizzamoments.com](http://www.mypizzamoments.com).  
Follow us on social media: @MyPizzaMoments.

