

# OLD STONE

## PIZZA KITCHEN

PST1414M

# PIZZA STEEL WITH MOAT

# PIZZA ACIER AVEC DOUVES

# PIZZA DE ACERO CON FOSO

## USER GUIDE

## GUIDE DE L'UTILISATEUR

## GUÍA DEL USUARIO

### **Thank you for purchasing the Old Stone Pizza Steel with Moat**

Please read the following instructions carefully before using your pizza steel to ensure proper use and care. If you have an issue with your item, please contact Old Stone at **1-800-467-6408** to speak with a product specialist. We would appreciate the opportunity to resolve any issues you may have before returning the product to the retailer.

### **Merci d'avoir acheté la vieille pierre à pizza en acier avec douve**

Veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser votre acier à pizza afin de garantir une utilisation et un entretien corrects. Si vous avez un problème avec votre article, veuillez contacter Old Stone au **1-800-467-6408** pour parler à un spécialiste du produit. Nous vous serions reconnaissants de nous donner l'occasion de résoudre tout problème que vous pourriez avoir avant de retourner le produit au détaillant.

### **Gracias por comprar el acero para pizza Old Stone con foso**

Lea atentamente las siguientes instrucciones antes de utilizar su pizza de acero para garantizar un uso y cuidado adecuados. Si tiene algún problema con su producto, póngase en contacto con Old Stone llamando al **1-800-467-6408** para hablar con un especialista en productos. Apreciaríamos la oportunidad de resolver cualquier problema que pueda tener antes de devolver el producto al minorista.

# YOUR PIZZA STEEL

## RECOMMENDED USAGE:

1. Before initial use, wash steel with water (no detergent) and remove excess water with a kitchen/paper towel. Allow steel to dry completely.

*\*NOTE: Do not submerge steel in water. The Old Stone Pizza Steel with Moat is NOT dishwasher safe.*

2. Place steel in a cold grill or in an oven on the bottom rack.

3. Preheat the oven or grill to 500°F for 15-20 minutes.

4. With a pizza peel, place your uncooked pizza on the heated steel in your grill or oven. You can lightly dust a small amount of cornmeal or flour on the pizza peel.


5. Once the pizza has finished cooking, remove it with the pizza peel and transfer it to a flat cutting surface.

*\*NOTE: Do not cut on the pizza steel.*

*\*NOTE: Steel can always be left in your oven to help regulate your oven's temperature.*

## SAFE USE AND CARE:

- Steel will be hot for a long period of time. While enjoying your pizza, allow the steel to cool before safely cleaning or storing it.
- Cleaning this steel cooking surface is similar to that of cast iron; avoid using detergent and scrape away food debris with a plastic bench scraper, a non-abrasive nylon brush, or a sponge.
- Dry promptly with kitchen/paper towels. Reminder, do not submerge steel.
- Discoloration, even after washing, is common.
- It is important to keep your pizza steel seasoned to protect and keep it in optimal condition. Seasoning every few months, will prevent rust and make the steel more stick-resistant. Apply a thin layer of oil with a high smoke point on the surface of the steel and wipe off any excess. Place the pizza steel in a cold oven, heat it to 350°F, and leave it in the oven for an hour. Allow the steel to cool completely before storing.

 *Keep bags and protective sheeting away from babies and children. Do not use in cribs, beds, carriages, or playpens. The plastic may cling to the nose and mouth and prevent breathing.*

## PRODUCT SUPPORT

Email support: [info@OldStoneKitchen.com](mailto:info@OldStoneKitchen.com) • Phone support: 1-800-467-6408

## LIFETIME LIMITED WARRANTY

Your product is warranted to be free of manufacturing defects for the lifetime of the product. This warranty does not cover breakage, spare or consumable parts, misuse, abuse, or general wear and tear. For more details visit: [www.OldStoneKitchen.com/warranty](http://www.OldStoneKitchen.com/warranty)

Old Stone's liability is limited to two (2) times the cost of the product.

# VOTRE ACIER À PIZZA

## UTILISATION RECOMMANDÉE :

1. Avant la première utilisation, laver l'acier à l'eau (sans détergent) et enlever l'excédent d'eau avec un essuie-tout. Laissez l'acier sécher complètement.

*\*REMARQUE : Ne pas immerger l'acier dans l'eau. L'acier à pizza Old Stone avec douve n'est PAS lavable au lave-vaisselle.*

2. Placez l'acier dans un grill froid ou dans un four sur la grille inférieure.

3. Préchauffer le four ou le grill à 500°F pendant 15 à 20 minutes.

4. À l'aide d'une pelle à pizza, placez votre pizza non cuite sur l'acier chauffé du grill ou du four. Vous pouvez saupoudrer légèrement une petite quantité de farine de maïs ou de farine sur la plaque à pizza.

5. Une fois la cuisson de la pizza terminée, retirez-la à l'aide de la plaque à pizza et transférez-la sur une surface de coupe plane.

*\*REMARQUE : Ne pas découper sur l'acier de la pizza.*

*\*REMARQUE : Vous pouvez toujours laisser l'acier dans votre four pour aider à réguler la température de votre four.*

## L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN EN TOUTE SÉCURITÉ :

- L'acier reste chaud pendant une longue période. Pendant que vous dégustez votre pizza, laissez l'acier refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger en toute sécurité.
- Le nettoyage de cette surface de cuisson en acier est similaire à celui de la fonte ; évitez d'utiliser du détergent et grattez les débris alimentaires à l'aide d'un grattoir en plastique, d'une brosse en nylon non abrasive ou d'une éponge.
- Séchez rapidement avec des essuie-tout. Rappel : ne pas immerger l'acier.
- La décoloration, même après le lavage, est fréquente.
- Il est important d'assaisonner l'acier de votre pizza pour le protéger et le maintenir dans un état optimal. Un assaisonnement tous les deux mois prévient la rouille et rendra l'acier plus résistant. Appliquez une fine couche d'huile à point de fumée élevé sur la surface de l'acier et essuyez l'excédent. Placez l'acier à pizza dans un four froid, chauffez-le à 350°F et laissez-le dans le four pendant une heure. Laissez l'acier refroidir complètement avant de le ranger.

 *Tenir les sacs et les feuilles de protection hors de portée des bébés et des enfants. Ne pas utiliser dans les berceaux, les lits, les poussettes ou les parcs. Le plastique peut s'accrocher au nez et à la bouche et empêcher la respiration.*

## SOUTIEN AUX PRODUITS

Assistance par courriel : [info@OldStoneKitchen.com](mailto:info@OldStoneKitchen.com) • Assistance par téléphone : 1-800-467-6408

## GARANTIE LIMITÉE À VIE

Votre produit est garanti contre les défauts de fabrication pendant toute sa durée de vie. Cette garantie ne couvre pas les ruptures, les pièces de rechange ou consommables, les mauvaises utilisations, les abus ou l'usure générale. Pour plus de détails, voir : [www.OldStoneKitchen.com/warranty](http://www.OldStoneKitchen.com/warranty)

# SU ACERO PARA PIZZAS

## USO RECOMENDADO:

1. Antes del primer uso, lave el acero con agua (sin detergente) y elimine el exceso de agua con un paño de cocina/papel. Deje que el acero se seque completamente.

\*NOTA: No sumerja el acero en agua. El acero para pizza con foso Old Stone NO es apto para lavavajillas.

2. Coloque el acero en una parrilla fría o en un horno en la rejilla inferior.

3. Precaliente el horno o la parrilla a 500 °F durante 15-20 minutos.

4. Con una pala de pizza, coloque la pizza cruda sobre el acero caliente de la parrilla o el horno. Puede espolvorear ligeramente una pequeña cantidad de harina de maíz o harina en la cáscara de pizza.

5. Una vez que la pizza haya terminado de cocinarse, retírela con la pala y pásela a una superficie plana para cortar.


\*NOTA: No corte sobre la pizza de acero.

\*NOTA: El acero siempre se puede dejar en el horno para ayudar a regular la temperatura del mismo.

## USO Y CUIDADO SEGUROS:

- El acero estará caliente durante mucho tiempo. Mientras disfruta de su pizza, deje que el acero se enfríe antes de limpiarlo o guardarlo de forma segura.
- La limpieza de esta superficie de cocción de acero es similar a la del hierro fundido; evite utilizar detergente y raspe los restos de comida con una rasqueta de plástico, un cepillo de nylon no abrasivo o una esponja.
- Seque rápidamente con papel de cocina. Recuerde que no debe sumergir el acero.
- Es habitual que se decolore, incluso después de lavarlo.
- Es importante aderezar el acero para pizzas para protegerlo y mantenerlo en óptimas condiciones. Sazonarlo cada pocos meses evitará que se oxide y hará que el acero sea más resistente a los palos. Aplique una fina capa de aceite con un alto punto de humo en la superficie del acero y limpie el exceso. Coloque el acero para pizza en un horno frío, caliéntelo a 350 °F y déjelo en el horno durante una hora. Deje que el acero se enfríe completamente antes de guardarlo.

*\*NOTA: Para residuos muy resistentes, vierte vinagre sobre la pasta justo antes de limpiar. Una vez que desaparezca la reacción efervescente, siga fregando y aclarar.*

 Mantenga las bolsas y las láminas protectoras fuera del alcance de bebés y niños. No utilizar en cunas, camas, carritos ni parques. El plástico puede adherirse a la nariz y la boca e impedir la respiración.

## ASISTENCIA SOBRE PRODUCTOS

Asistencia por correo electrónico: [info@OldStoneKitchen.com](mailto:info@OldStoneKitchen.com) • Asistencia telefónica: 1-800-467-6408

## GARANTÍA LIMITADA DE POR VIDA

Su producto está garantizado contra defectos de fabricación durante toda la vida útil del producto. Esta garantía no cubre roturas, piezas de repuesto o consumibles, uso indebido, abuso o desgaste general. Para más detalles visite: [www.OldStoneKitchen.com/warranty](http://www.OldStoneKitchen.com/warranty)

La responsabilidad de Old Stone se limita a dos (2) veces el coste del producto.

Product Specifications:	
Product Name	Old Stone Pizza Steel with Moat
Model Number	PST1414M
UPC Number	048002000062
Dimensions (L x W x H)	14 x 14 x 0.25 in. / 356 x 356 x 6 mm
Weight	201 oz / 5698 g
Country of Origin	China
Construction	Steel
Pre-Seasoned	Yes
Warranty	Limited lifetime warranty
Dishwasher Safe	No – Handwash Only
Shape	Square

Spécifications du produit :	
Nom du produit	Vieille pierre à pizza en acier avec douve
Numéro de modèle	PST1414M
Numéro CUP	048002000062
Dimensions (L x L x H)	14 x 14 x 0.25 in. / 356 x 356 x 6 mm
Poids	201 oz / 5698 g
Pays d'origine	Chine
Construction	Acier
Pré-saisonné	Oui
Garantie	Garantie à vie limitée
Lavable au lave-vaisselle	Non - Lavage à la main uniquement
Forme	Carré

Especificaciones del producto:	
Nombre del producto	Piedra Vieja Pizza Acero con Foso
Número de modelo	PST1414M
Número UPC	048002000062
Dimensiones (L x A x A)	14 x 14 x 0.25 pulg. / 356 x 356 x 6 mm
Peso	201 oz / 5698 g
Pais de origen	China
Construcción	Acero
Pre-templado	Si
Garantía	Garantía limitada de por vida
Apto para lavavajillas	No - Sólo lavar a mano
Forma	Cuadrado

## OLD STONE PIZZA KITCHEN

3203 Corporate Center Drive, Suite 150 • Burnsville, MN 55306 USA

Kitchen Supply, Minneapolis, MN, USA. All rights reserved. Old Stone Pizza Kitchen, the Old Stone Pizza Kitchen logo and other Old Stone marks are owned by Kitchen Supply and may be registered.

Kitchen Supply, Minneapolis, MN, États-Unis. Tous droits réservés. Old Stone Pizza Kitchen, le logo Old Stone Pizza Kitchen et d'autres marques Old Stone sont la propriété de Kitchen Supply et peuvent être enregistrés.

Kitchen Supply, Minneapolis, MN, EE.UU.. Todos los derechos reservados. Old Stone Pizza Kitchen, el logotipo de Old Stone Pizza Kitchen y otras marcas de Old Stone son propiedad de Kitchen Supply y pueden estar registradas.