

OLD STONE

PIZZA KITCHEN

GPS13H-G • GPS14-G • GPS15H-G • GPS16-G • GPS1416-G

GLAZED PIZZA STONE

VITRÉ PIERRE À PIZZA

VIDRIADO PIEDRA PARA PIZZA

USER GUIDE

GUIDE DE L'UTILISATEUR

GUÍA DEL USUARIO

Thank you for purchasing the Old Stone Pizza Kitchen Glazed Pizza Stone

Please read the following instructions carefully before using your Glazed Pizza Stone to ensure proper use and care. If you have an issue with your product, 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 vitré pierre à pizza Old Stone Pizza Kitchen

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

Gracias por adquirir la vidriado piedra para pizza Old Stone Pizza Kitchen

Por favor, lea atentamente las siguientes instrucciones antes de utilizar su Piedra Esmaltada para Pizza 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 GLAZED PIZZA STONE

RECOMMENDED USAGE:

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

**NOTE: Do not submerge stone in water. The Glazed Baking Stone is NOT dishwasher safe.*

2. Place stone on a cold grill or in your oven on bottom rack.

3. Preheat to 500°F for 20-25 minutes.

4. With a pizza peel, place your uncooked pizza on the heated stone on your grill or in your oven. You can lightly dust a small amount of cornmeal or flour on the pizza peel base to smoothly glide peel under pizza crust.

5. After your pizza has finished baking, remove it with the pizza peel and transfer the pizza to a flat cutting surface.

**NOTE: DO NOT CUT ON THE PIZZA STONE.*

6. While enjoying your pizza, allow stone to cool before removing it from the grill or oven to clean or store.

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

SAFE USE AND CARE:

- Stone will be hot for a long period of time. Allow stone to cool before safely storing.
- Stone is highly durable and will not crack due to temperature changes, but may crack or chip if dropped on a hard surface.
- Cleaning the stone: Allow the product to cool before washing or storing. Do not use soap. Handwash with a non-abrasive nylon brush or sponge and dry promptly with paper towels. *Reminder, do not submerge stone.*
- Discoloration, even after washing, is common.

TIPS FOR DEEP CLEANING:

Over time, the Glazed Baking Stone may build up food residue. Here is an effective method to remove it:

1. Remove as much food residue from the Glazed Baking Stone as possible.


2. Combine three parts baking soda with one part water. A paste will form.

3. Generously apply the paste to the Glazed Baking Stone. It should be thick enough to coat fully.

4. Leave the mixture for a few hours or overnight. Add more baking soda and scrub with a non-abrasive nylon brush or sponge.

5. Rinse clean and dry.

**NOTE: For extra stubborn residue, pour vinegar over the paste just before cleaning. Once the fizzing reaction dies down, continue to scrub, and rinse.*

 *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 • 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

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

VOTRE PIERRE À PIZZA ÉMAILLÉE

UTILISATION RECOMMANDÉE :

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

**REMARQUE: Ne pas immerger la pierre dans l'eau. La pierre à pâtisserie émaillée ne passe PAS au lave-vaisselle.*

2. Placer la pierre sur une grille froide ou dans le four sur la grille inférieure.

3. Préchauffer à 500°F pendant 20 à 25 minutes.

4. À l'aide d'une pelle à pizza, placez votre pizza non cuite sur la pierre chauffée de votre gril ou de votre four. Vous pouvez saupoudrer une petite quantité de farine de maïs ou de farine sur la base de la pelle à pizza pour faire glisser la pelle sous la croûte de la pizza.

5. Une fois la cuisson de la pizza terminée, retirez-la avec la pelle à pizza et transférez-la sur une surface de coupe plane.

**REMARQUE: NE PAS DÉCOUPER SUR LA PIERRE À PIZZA.*

6. Pendant que vous dégustez votre pizza, laissez la pierre refroidir avant de la retirer du gril ou du four pour la nettoyer ou la ranger.

**REMARQUE: la pierre peut toujours être laissée dans le four pour aider à réguler la température du four.*

L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN EN TOUTE SÉCURITÉ :

- La pierre restera chaude pendant une longue période. Laissez-la refroidir avant de la ranger en toute sécurité.
- La pierre est très durable et ne se fissurera pas en raison des changements de température, mais elle peut se fissurer ou s'écailler si elle tombe sur une surface dure.
- Nettoyage de la pierre : Laissez refroidir le produit avant de le laver ou de le ranger. Ne pas utiliser de savon. Laver à la main avec une brosse en nylon non abrasive ou une éponge et sécher rapidement avec du papier absorbant. Rappel : ne pas immerger la pierre.
- La décoloration, même après le lavage, est fréquente.

DES CONSEILS POUR UN NETTOYAGE EN PROFONDEUR :

Avec le temps, la pierre à pâtisserie émaillée peut accumuler des résidus alimentaires. Voici une méthode efficace pour les éliminer :

1. Enlevez autant de résidus alimentaires que possible de la pierre à pâtisserie émaillée.
2. Mélangez trois volumes de bicarbonate de soude avec un volume d'eau. Une pâte se forme.
3. Appliquez généreusement la pâte sur la pierre à pâtisserie émaillée. La pâte doit être suffisamment épaisse pour recouvrir entièrement la pierre.
4. Laisser reposer le mélange pendant quelques heures ou toute la nuit. Ajoutez du bicarbonate de soude et frottez à l'aide d'une brosse en nylon non abrasive ou d'une éponge.
5. Rincer et sécher.

**REMARQUE : pour les résidus particulièrement tenaces, versez du vinaigre sur la pâte juste avant le nettoyage. Une fois que la réaction de pétilllement s'est calmée, continuez à frotter et à rincer.*

 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 • 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

La responsabilité de Old Stone est limitée à deux (2) fois le coût du produit.

SU PIEDRA DE PIZZA GLASEADA

USO RECOMENDADO:

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

**NOTA: No sumerja la piedra en agua. La Piedra Esmaltada para Hornear NO es apta para lavavajillas.*

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

3. Precaliente a 500°F durante 20-25 minutos.

4. Con una paleta para pizza, coloque la pizza cruda sobre la piedra caliente del grill o del horno. Puede espolvorear ligeramente una pequeña cantidad de harina de maíz o harina en la base de la cáscara de pizza para deslizar suavemente la cáscara bajo la corteza de la pizza.

5. Cuando la pizza haya terminado de hornearse, retírela con la pala y pásela a una superficie plana para cortar.

**NOTA: No corte sobre la piedra para pizza.*

6. Mientras disfruta de su pizza, deje que la piedra se enfríe antes de sacarla del grill o del horno para limpiarla o guardarla.

**NOTA: La piedra siempre se puede dejar en el horno para ayudar a regular la temperatura del mismo.*

USO Y CUIDADO SEGUROS:

- La piedra estará caliente durante mucho tiempo. Deje que se enfríe antes de guardarla.
- La piedra es muy duradera y no se agrieta con los cambios de temperatura, pero puede agrietarse o astillarse si se cae sobre una superficie dura.
- Limpieza de la piedra: Deje que el producto se enfríe antes de lavarlo o guardarlo. No utilice jabón. Lavar a mano con un cepillo de nylon no abrasivo o una esponja y secar rápidamente con toallas de papel. No sumerja la piedra.
- La decoloración, incluso después del lavado, es común.

CONSEJOS PARA UNA LIMPIEZA A FONDO:

Con el tiempo, la piedra de hornear esmaltada puede acumular restos de comida. He aquí un método eficaz para eliminarlos:

1. Elimine la mayor cantidad posible de residuos de alimentos de la Piedra de hornear glaseada.

2. Mezcle tres partes de bicarbonato sódico con una parte de agua. Se formará una pasta.

3. Aplique generosamente la pasta a la piedra de hornear glaseada. Debe ser lo suficientemente espesa como para cubrir por completo.

4. Deje reposar la mezcla durante unas horas o toda la noche. Añada más bicarbonato de sodio y frote con un cepillo de nylon no abrasivo o una esponja.

5. Aclarar y secar.

**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 • 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

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

Common Specs:	
Product Name / Description	Old Stone Glazed Pizza Stone
Color	Gray Ceramic Glaze
Temperature Rating	1100°F / 600°C
Country of Origin	China
Construction	Cordierite Base with Gray Ceramic Glaze
Warranty	Limited lifetime warranty
Dishwasher Safe	No – Handwash Only
Product Specific Specs:	
Product Name	Old Stone 13-Inch Glazed Round Pizza Stone with Handles
Model Number	GPS13H-G
Size	13-Inch
Dimensions (L x W x H)	15.9 x 13 x 0.39 in / 403 x 330 x 10 mm
Weight	62.2 oz / 1763 g
Shape	Round
UPC Number	048002000017
Product Name	Old Stone 14-Inch Glazed Round Pizza Stone
Model Number	GPS14-G
Size	14-Inch
Dimensions (L x W x H)	14 x 14 x 0.43 in. / 356 x 356 x 11 mm
Weight	71 oz / 2012 g
Shape	Round
UPC Number	048002000031
Product Name	Old Stone 15-Inch Glazed Round Pizza Stone with Handles
Model Number	GPS15H-G
Size	15-Inch
Dimensions (L x W x H)	17.9 x 15 x 0.6 in. / 455 x 381 x 15 mm
Weight	94.4 oz / 2675 g
Shape	Round
UPC Number	048002000024
Product Name	Old Stone 16-Inch Glazed Round Pizza Stone
Model Number	GPS16-G
Size	16-Inch
Dimensions (L x W x H)	16 x 16 x 0.6 in. / 406 x 406 x 15 mm
Weight	127.1 oz / 3605 g
Shape	Round
UPC Number	048002000048
Product Name	Old Stone 14x16-Inch Glazed Pizza Stone
Model Number	GPS1416-G
Size	14x16-Inch
Dimensions (L x W x H)	14 x 16 x 0.6 in. / 356 x 406 x 15 mm
Weight	138.9 oz / 3940 g
Shape	Rectangle
UPC Number	048002000055

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.