

OLD STONE

PIZZA KITCHEN

KCH-08410 • KCH-08411 • KCH-09011

PIZZA STONE

PIERRE À PIZZA

PIEDRA PARA PIZZA

USER GUIDE

GUIDE DE L'UTILISATEUR

GUÍA DEL USUARIO

Thank you for purchasing the Old Stone Pizza Kitchen Pizza Stone. Please read the following instructions carefully before using your Pizza Stone 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 pierre à pizza Old Stone Pizza Kitchen. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser votre pierre à pizza afin d'en assurer l'utilisation et l'entretien adéquats. 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 adquirir la piedra para pizza Old Stone Pizza Kitchen. Por favor, lea atentamente las siguientes instrucciones antes de utilizar su Piedra para Pizza para garantizar un uso y cuidado adecuados. Si tiene algún problema con su producto, póngase en contacto con Old Stone 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.

RECOMMENDED USAGE:

1. Before initial use, wash stone with water (no detergent) and dry well with paper towels. Allow stone to dry completely.

Note: Do not submerge in water.

2. Place stone in cold oven on bottom rack.

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

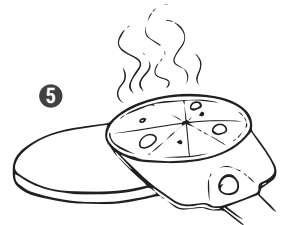
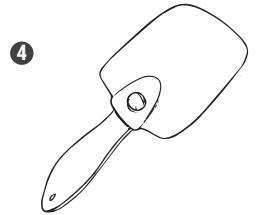
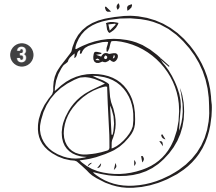
4. Place uncooked pizza in oven on stone with Pizza Peel.

Note: Lightly dust a small amount of cornmeal on Pizza Peel base to smoothly glide peel under pizza.

5. After your pizza has finished baking, remove pizza with Pizza Peel and transfer pizza to a cutting surface.

Note: Do not cut pizza on Pizza Stone.

While enjoying your pizza, allow stone to cool before removing from oven and storing.



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. Handle with care.

Cleaning the stone: Do not use soap. Always use a sturdy nylon brush to remove baked-on food. Rinse with water only and dry promptly with paper towels. Do not submerge the stone.

Your stone will season over time, adding natural flavor to your pizzas. Discoloration, even after washing, is common.

Do not bake cookies, turnovers, or other items with a significant fat content directly on the stone. The stone will absorb the fat and cause smoking, odors, or stains. Do not cut pizza on the stone as it will damage the surface.

⚠ 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.



OLD STONE PIZZA KITCHEN

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

UTILISATION RECOMMANDÉE :

1. Avant la première utilisation, laver la pierre avec de l'eau (sans détergent) et bien la sécher avec du papier absorbant. Laisser la pierre sécher complètement. *Remarque : ne pas immerger dans l'eau.*

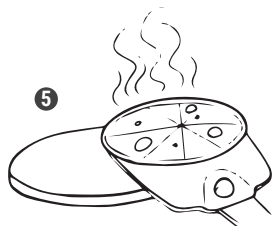
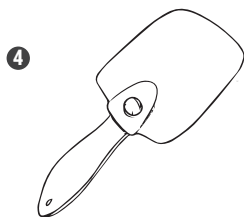
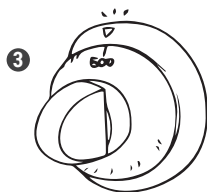
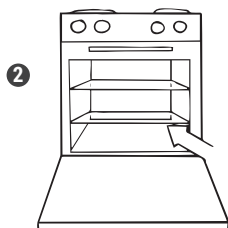
2. Placer la pierre dans le four froid sur la grille inférieure.

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

4. Placer la pizza non cuite dans le four sur la pierre avec la peau à pizza. *Remarque : Saupoudrer légèrement de farine de maïs la base de la peau à pizza pour qu'elle glisse facilement sous la pizza.*

5. Une fois la cuisson de la pizza terminée, retirer la pizza avec la peau à pizza et la transférer sur une surface à découper. *Remarque : ne pas découper la pizza sur la pierre à pizza.*

Pendant que vous dégustez votre pizza, laissez la pierre refroidir avant de la retirer du four et de la ranger.



CARE:

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. Manipulez-la avec précaution.

Nettoyage de la pierre : N'utilisez pas de savon. Utilisez toujours une brosse en nylon solide pour enlever les aliments cuits. Rincer à l'eau uniquement et sécher rapidement avec des tours de papier. Ne pas immerger la pierre.

Votre pierre s'affinera au fil du temps, ajoutant une saveur naturelle à vos pizzas. La décoloration, même après le lavage, est fréquente.

Ne faites pas cuire de biscuits, de chaussons ou d'autres produits contenant beaucoup de matières grasses directement sur la pierre. La pierre absorberait la graisse et provoquerait des fumées, des odeurs ou des taches. Ne coupez pas de pizza sur la pierre, car cela endommagerait la surface.

⚠ Tenir les sacs et les feuilles de protection à l'écart des bébés et des enfants. Ne pas utiliser dans les berceaux, les lits, les carrosses ou les parcs d'enfants. 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 téléphonique : 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 la casse, les pièces de rechange ou consommables, la mauvaise utilisation, l'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.

OLD STONE PIZZA KITCHEN

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

USO RECOMENDADO:

1. Antes del primer uso, lave la piedra con agua (sin detergente) y séquela bien con toallas de papel. Deje que la piedra se seque completamente.

Nota: No sumergir en agua.

2. Coloque la piedra en el horno frío en la rejilla inferior.

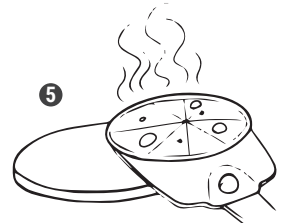
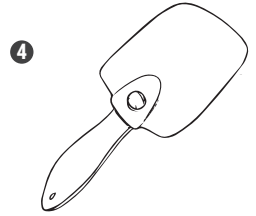
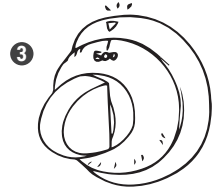
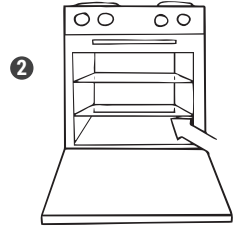
3. Precaliente a 500°F durante 20-25 minutos.

4. Coloque la pizza cruda en el horno sobre la piedra con Pizza Peel.

Nota: Espolvoree ligeramente una pequeña cantidad de harina de maíz en la base de Pizza Peel para deslizar suavemente la cáscara debajo de la pizza.

5. Cuando la pizza haya terminado de hornearse, retírela con la Pizza Peel y pásela a una superficie para cortar. *Nota: No corte la pizza sobre la piedra para pizza.*

Mientras disfruta de su pizza, deje que la piedra se enfríe antes de sacarla del horno y guardarla.



CARE:

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. Manéjela con cuidado.

Limpieza de la piedra: No utilice jabón. Utilice siempre un cepillo de nylon resistente para eliminar los alimentos horneados. Enjuague sólo con agua y seque rápidamente con toallas de papel. No sumerja la piedra.

Su piedra se curará con el tiempo, añadiendo sabor natural a sus pizzas. Es habitual que se decolore, incluso después de lavarla.

No hornee galletas, empanadillas u otros productos con un contenido significativo de grasa directamente sobre la piedra. La piedra absorberá la grasa y provocará humos, olores o manchas. No corte pizza sobre la piedra, ya que dañaría la superficie.

⚠ Mantener 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 la vida útil del producto. Esta garantía no cubre rotura, piezas de repuesto o consumibles, uso indebido, abuso o desgaste 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.

OLD STONE PIZZA KITCHEN

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