

OLD STONE

PIZZA KITCHEN

BPP1214 • BPP1416

BAMBOO PIZZA PEEL

WITH FOLDING HANDLE

PELLE À PIZZA EN BAMBOU

AVEC POIGNÉE PLIANTE

CÁSCARA DE PIZZA DE BAMBÚ

CON ASA PLEGABLE

USER GUIDE • GUIDE DE L'UTILISATEUR • GUÍA DEL USUARIO

Thank you for purchasing the Old Stone Bamboo Pizza Peel

Please read the following instructions carefully before using your pizza peel 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 plaque à pizza en bambou Old Stone.

Veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser votre plaque à pizza afin d'en assurer 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 la cáscara de pizza de bambú Old Stone

Veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser votre plaque à pizza afin d'en assurer une utilisation et un entretien corrects. 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 BAMBOO PIZZA PEEL

WHAT'S IN THE BOX:

A Bamboo Peel Base, Bolt, Knob, and Handle.

ASSEMBLY:

1. Insert the bolt through the back of the bamboo peel.
2. Place the handle onto the bolt, making sure the raised alignment dot faces down.
3. Align the raised dot with the alignment hole in the bamboo peel.
4. Place the knob over the screw and twist until the handle feels tight and secure.

STORAGE:

1. To fold up the handle into the base, loosen the knob until the handle is loose.
2. Lift handle slightly to remove the raised alignment dot out of the bamboo peel.
3. Swing the handle around towards the bottom of the peel. Align the alignment dot with the hole in the bamboo peel.
4. Retighten the knob gently until handle is in place.

NOTE: Be sure to watch your fingertips so they do not get pinched.

SAFE USE AND CARE:

- To smoothly glide peel under pizza, lightly dust a small amount of cornmeal or flour on the base.
- Handwash using a non-abrasive nylon brush or sponge is recommended. Dry promptly with paper towels.
- There can be discoloration on the peel, even after washing.

NOTE: Do not submerge pizza peel in water. Pizza peel is NOT dishwasher safe.

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 PLAQUE À PIZZA EN BAMBOU

CE QUE CONTIENT LA BOÎTE :

Une base en écorce de bambou, un boulon, un bouton et une poignée.

ASSEMBLAGE :

1. Insérer le boulon à l'arrière de l'écorce de bambou.
2. Placez la poignée sur le boulon, en veillant à ce que le point d'alignement en relief soit orienté vers le bas.
3. Alignez le point surélevé avec le trou d'alignement de l'écorce de bambou.
4. Placez le bouton sur la vis et tournez jusqu'à ce que la poignée soit bien serrée.

STOCKAGE :

1. Pour replier la poignée dans la base, desserrez le bouton jusqu'à ce que la poignée soit lâche.
2. Soulevez légèrement la poignée pour retirer le point d'alignement surélevé de l'écorce de bambou.
3. Faites pivoter la poignée vers le bas de l'écorce. Alignez le point d'alignement avec le trou de l'écorce de bambou.
4. Resserrez doucement le bouton jusqu'à ce que la poignée soit en place.

REMARQUE : Veillez à ce que le bout de vos doigts ne soit pas pincé.

L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN EN TOUTE SÉCURITÉ :

- Pour faire glisser la plaque sous la pizza, saupoudrez légèrement la base d'une petite quantité de farine de maïs ou de farine.
- Il est recommandé de laver la plaque à la main à l'aide d'une brosse en nylon non abrasive ou d'une éponge. Sécher rapidement avec des serviettes en papier.
- Il peut y avoir des décolorations sur la peau, même après le lavage.

REMARQUE : Ne pas immerger la peau de pizza dans l'eau. La peau à pizza n'est PAS lavable au lave-vaisselle.

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 PELADOR DE PIZZA DE BAMBÚ

QUÉ HAY EN LA CAJA:

Una base de cáscara de bambú, perno, pomo y asa.

MONTAJE:

1. Inserte el perno a través de la parte posterior de la cáscara de bambú.
2. Coloque el mango en el perno, asegurándose de que el punto de alineación en relieve mira hacia abajo.
3. Alinee el punto elevado con el orificio de alineación de la cáscara de bambú.
4. Coloque el pomo sobre el tornillo y gírelo hasta que el mango quede apretado y seguro.

ALMACENAMIENTO:

1. Para plegar el mango en la base, afloje el pomo hasta que el mango quede suelto.
2. Levante ligeramente el mango para sacar el punto de alineación elevado de la cáscara de bambú.
3. Gire el mango hacia la parte inferior de la cáscara. Alinee el punto de alineación con el orificio de la cáscara de bambú.
4. Vuelva a apretar el pomo suavemente hasta que el mango quede en su sitio.

NOTA: Asegúrese de vigilar las puntas de los dedos para que no se pellizquen.

USO Y CUIDADO SEGUROS:

- Para deslizar suavemente la cáscara bajo la pizza, espolvoree ligeramente una pequeña cantidad de harina de maíz o harina en la base.
- Se recomienda lavar a mano con un cepillo de nylon no abrasivo o una esponja. Seque rápidamente con toallas de papel.
- Puede haber decoloración en la cáscara, incluso después del lavado.

NOTA: No sumerja la pizza en agua. La pizza NO se puede lavar en el lavavajillas.

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	Old Stone Bamboo Pizza Peel with Folding Handle
Country of Origin	China
Handle Construction	Plastic Handle with Thermoplastic Rubber Covering
Peel Base Construction	Bamboo
Warranty	Limited Lifetime Warranty
Dishwasher Safe	No – Handwash Only
Product Specific Specs:	
Model Number	BPP1214
Size	12x14-Inch
Dimensions Folded	14 x 12 x 1.4 in. / 356 x 305 x 35.6 mm
Dimensions Extended	21.3 x 12 x 1.4 in. / 541 x 305 x 35.6 mm
Weight	25.6 oz / 726 g
UPC Number	048002000079
Model Number	BPP1416
Size	14x16-Inch
Dimensions Folded	16 x 14 x 1.4 in. / 406 x 356 x 35.6 mm
Dimensions Extended	23.4 x 14 x 1.4 in. / 594 x 356 x 35.6 mm
Weight	37 oz / 1049 g
UPC Number	048002000086

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.