



Anleitung **firestar** Pizzastein | g71032 - g82032- g83032– g84032 | g71033 - g82033- g83033– g84033

Der Pizzastein von **firestar** ist perfekt, um Pizza, Flammkuchen, Brot und andere Teigwaren in Ihrem Gartenkamin zuzubereiten. Er sorgt für eine gleichmäßige Hitzeverteilung und ein knuspriges Ergebnis.

Vorbereitung:

- Reinigen Sie den Pizzastein vor dem ersten Gebrauch mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie kein Spülmittel, da der Stein porös ist und Rückstände aufnehmen könnte.
- Trocknen Sie den Stein gründlich ab.

Platzierung im Kamin:

- Heizen Sie den Kamin vor, bis eine gleichmäßige Glut entstanden ist. Der Pizzastein benötigt etwa 20–30 Minuten Vorheizzeit, um sich gleichmäßig zu erwärmen.

Zubereitung:

- Legen Sie die vorbereitete Pizza oder das gewünschte Backgut auf den vorgeheizten Pizzastein. Verwenden Sie dafür am besten eine Pizzaschaufel, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, den Stein nicht mit kalten oder sehr feuchten Zutaten zu belasten, um Risse durch Temperaturunterschiede zu vermeiden.

Während des Backens:

- Kontrollieren Sie regelmäßig das Backgut, da die Backzeiten im Gartenkamin kürzer sein können als in einem herkömmlichen Ofen.
- Drehen Sie die Pizza gegebenenfalls, um eine gleichmäßige Bräunung zu erzielen.

Nach dem Backen:

- Lassen Sie den Pizzastein vollständig abkühlen, bevor Sie ihn aus dem Kamin entfernen oder reinigen.

Sicherheitshinweise

- **Hitze:**
 - Der Pizzastein wird während des Gebrauchs extrem heiß. Verwenden Sie hitzebeständige Grillhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
- **Stabilität:**
 - Stellen Sie sicher, dass der Pizzastein stabil und sicher liegt. Ein Verrutschen könnte das Backgut beschädigen oder Verletzungen verursachen.
- **Thermoschock:**
 - Vermeiden Sie plötzliche Temperaturwechsel (z. B. das Auflegen von kalten Zutaten auf den heißen Stein oder das Kühlen des heißen Steins mit Wasser), da dies Risse oder Brüche verursachen kann.
- **Kinder und Haustiere:**
 - Halten Sie Kinder und Haustiere vom heißen Stein und Kamin fern, um Unfälle zu vermeiden.

Pflegehinweise

1. **Reinigung nach Gebrauch:**
 - Entfernen Sie grobe Rückstände mit einem Schaber oder einer Bürste, sobald der Stein vollständig abgekühlt ist.
 - Reinigen Sie den Pizzastein mit einem feuchten Tuch oder Schwamm. Verwenden Sie kein Spülmittel, da der Stein porös ist und Reinigungsmittel aufnehmen kann.
 - Hartnäckige Flecken können mit einem trockenen Tuch abgerieben oder vorsichtig mit feinem Schleifpapier entfernt werden.
2. **Wasserkontakt minimieren:**
 - Der Pizzastein sollte nicht längere Zeit in Wasser eingeweicht werden, da dies die Struktur des Steins beeinträchtigen könnte.
3. **Trocknung:**
 - Lassen Sie den Pizzastein vollständig an der Luft trocknen, bevor Sie ihn wieder verwenden oder lagern, um Schimmelbildung zu vermeiden.
4. **Aufbewahrung:**
 - Bewahren Sie den Pizzastein an einem trockenen Ort auf. Stellen Sie sicher, dass er vor Stößen geschützt ist, um Brüche zu verhindern.

Mit diesen Hinweisen verwenden Sie Ihren eckigen Pizzastein von **firestar** sicher und sorgen dafür, dass er Ihnen lange Zeit Freude bereitet.



**Manual *firestar* pizza stone | g71032 - g82032- g83032– g84032 |
g71033 - g82033- g83033– g84033**

The pizza stone from *firestar* is perfect for preparing pizza, tarte flambée, bread and other pasta in your garden fireplace. It ensures even heat distribution and a crispy result.

Preparation:

- Clean the pizza stone with a damp cloth before using it for the first time. Do not use dish soap as the stone is porous and could absorb residue.
- Dry the stone thoroughly.

Placement in the fireplace:

- Preheat the fireplace until an even ember is formed. The pizza stone needs about 20–30 minutes of preheating time to heat up evenly.

Preparation:

- Place the prepared pizza or desired baked goods on the preheated pizza stone. It is best to use a pizza peel to avoid burns.
- Be careful not to strain the stone with cold or very damp ingredients to avoid cracking due to temperature differences.

During baking:

- Check the baked goods regularly, as baking times in a garden fireplace can be shorter than in a conventional oven.
- Rotate the pizza if necessary to achieve an even browning.

After baking:

- Allow the pizza stone to cool completely before removing it from the fireplace or cleaning it.

Safety

Heat:

- The pizza stone gets extremely hot during use. Use heat-resistant grilling gloves to avoid burns.

Stability:

- Make sure the pizza stone is stable and secure. Slipping could damage the baked goods or cause injuries.

Thermoschock:

- Avoid sudden changes in temperature (such as placing cold ingredients on the hot stone or cooling the hot stone with water) as this can cause cracks or breaks.

Children and pets:

- Keep children and pets away from the hot stone and fireplace to avoid accidents.

Care

Cleaning after use:

- Remove any coarse residue with a scraper or brush once the stone has cooled completely.
- Clean the pizza stone with a damp cloth or sponge. Do not use dish soap as the stone is porous and can absorb detergent.
- Stubborn stains can be rubbed off with a dry cloth or carefully removed with fine sandpaper.

Minimize water contact:

- The pizza stone should not be soaked in water for a long time, as this could affect the structure of the stone.

Drying:

- Allow the pizza stone to air dry completely before using or storing it again to prevent mold growth.

Storage:

- Store the pizza stone in a dry place. Make sure it is protected from impact to prevent breakage.

With these tips, you can use your square pizza stone from *firestar* safely and ensure that it will give you pleasure for a long time.