

KOQOON

DE PIZZASTEIN

Artikelnummer: Z-GQ-103-000-00

Der Pizzastein aus Cordierit eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Pizza, Brot, Brötchen, Flammkuchen, Quiche und Kuchen auf dem GQ4. Seine hervorragenden Eigenschaften ermöglichen eine gleichmäßige Wärmeverteilung und eine lange Wärmespeicherung. Der Stein nimmt Feuchtigkeit auf und sorgt so für eine herrlich knusprige Pizza.

Anwendungshinweise:

Den Pizzastein nur in Verbindung mit dem passenden Rahmen von KOQOON verwenden. Für eine optimale Hitzeverteilung sollte der Pizzastein auf den mittleren beiden Grillzonen platziert und der und Ofenmodus des GQ4 verwendet werden.

Tipp: Für eine Pizza wie vom Lieblingsitaliener sollte der Stein mindestens 20 Minuten lang auf 350 °C vorgeheizt und der Deckel des GQ4 nur so weit wie nötig geöffnet werden, um möglichst wenig Hitze zu verlieren.

Reinigung:

Für die Reinigung des Pizzasteins ist der Reinigungsmodus des GQ4 perfekt geeignet. Bei der Pyrolyse werden organische Verbindungen wie Soßen oder Käse zu Asche verbrannt. Nach dem Abkühlen den Stein einfach mit einem feuchten Tuch abwischen - fertig!

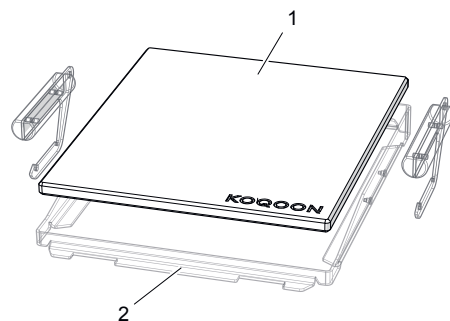
Wenn der Pizzastein längere Zeit in Gebrauch ist, werden viele Verschmutzungen eingebrannt. Durch die große, beim Aufheizen entstehende, Hitze wird der Stein keimfrei und die nächste Pizza kann bedenkenlos darauf gebacken werden. Die eingebrannten Verschmutzungen ändern zwar die Optik, aber beeinträchtigen nicht die Funktionalität.

Achtung:

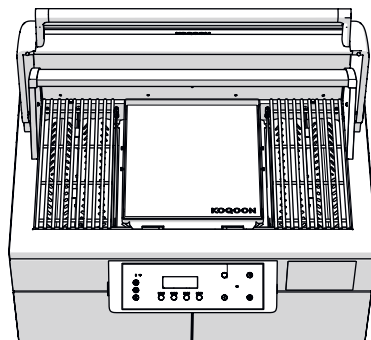
Keine Spülmittel oder chemische Reinigungsmittel verwenden. Den Pizzastein nicht einweichen. Den Pizzastein keinen plötzlichen extremen Temperaturschwankungen aussetzen, um Spannungsrisse oder Materialbruch zu vermeiden. Bei der Reinigung keine scharfen Gegenstände verwenden, um die Oberfläche nicht zu beschädigen. Drahtbürsten nur vorsichtig verwenden.

Lagerung:

Pizzastein trocken und witterungsgeschützt lagern.



1 Pizzastein Art.Nr.: Z-GQ-103-000-00
2 Rahmen für Pizzastein & Teppanyaki - Grillplatte Art.Nr.: Z-GQ-102-000-00



KOQOON

EN PIZZA STONE

Part number: Z-GQ-103-000-00

The cordierite pizza stone is an outstanding choice for making pizza, bread, bread rolls, tarte flambée, quiche and cake on the GQ4. Its outstanding properties enable uniform heat distribution and long heat retention. The stone absorbs moisture and thus ensures a wonderfully crisp pizza crust.

Instructions for use:

Only use the pizza stone together with the matching frame from KOQOON. For optimal heat distribution, place the pizza stone on the centre two grill zones and use the oven mode of the GQ4.

Tip: For a pizza that tastes like it was made in your favourite Italian restaurant, the stone should be preheated for at least 20 minutes at 350 °C. Note that the cover of the GQ4 should only be opened as wide as necessary in order to lose as little heat as possible.

Cleaning:

The GQ4 cleaning mode is perfectly suited for cleaning the pizza stone. Organic compounds such as sauces or cheese are burned to ashes through pyrolysis. After the stone has cooled, simply wipe it off with a damp cloth – that's it!

If the pizza stone is in use for a longer period of time many contaminants will be burned in. Due to the high temperatures that occur as the stone heats up, the stone will be germ-free and the next pizza can be baked on the stone with no concerns whatsoever. The burned-in contaminants do change the appearance, however they do not impair the performance.

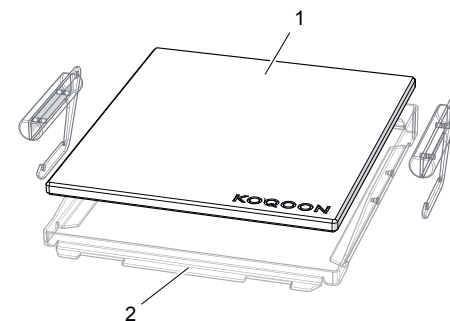
Caution:

Do not use washing-up liquid or any chemical cleaning agents. Do not soak the pizza stone in water. To prevent stress cracks or material breakage, do not subject the pizza stone to sudden extreme temperature fluctuations.

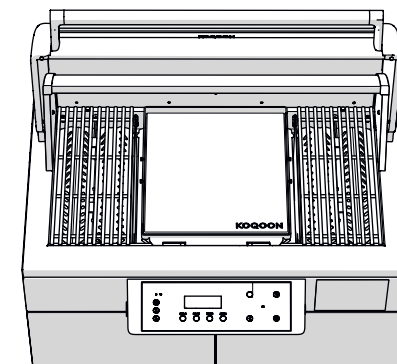
To prevent surface damage, do not use sharp objects to clean the pizza stone. Use of wire brushes requires special caution.

Storage:

Store the pizza stone in a location that is dry and protected from weather.



1 Pizza stone part no.: Z-GQ-103-000-00
2 Frame for pizza stone & teppanyaki grill plate part no.: Z-GQ-102-000-00



KOQOON

FR PIERRE À PIZZA

Référence : Z-GQ-103-000-00

La pierre à pizza en cordiérite convient parfaitement à la préparation de pizzas, pains, petits pains, tartes flambées, quiches et gâteaux sur le GQ4. Ses excellentes propriétés permettent une répartition uniforme et une longue conservation de la chaleur. La pierre absorbe l'humidité et permet ainsi d'obtenir une pizza délicieusement croustillante.

Conseils d'utilisation :

N'utiliser la pierre à pizza qu'en combinaison avec le cadre approprié de KOQOON. Pour une répartition optimale de la chaleur, la pierre à pizza doit être placée les deux zones centrales de cuisson et le mode et four du GQ4 doit être utilisé.

Astuce : pour obtenir une pizza digne de votre italien préféré, il faut préchauffer la pierre à 350 °C pendant au moins 20 minutes et ouvrir le couvercle du GQ4 juste ce qu'il faut pour perdre le moins de chaleur possible.

Nettoyage :

Pour le nettoyage de la pierre à pizza, le mode de nettoyage du GQ4 est parfaitement adapté. Lors de la pyrolyse, les composés organiques tels que les sauces ou le fromage sont réduits en cendres. Après avoir refroidi, il suffit d'essuyer la pierre avec un chiffon humide - c'est tout !

Lorsque la pierre à pizza est utilisée pendant une longue période, de nombreuses salissures sont brûlées. Grâce à la chaleur élevée dégagée lors du chauffage, la pierre devient aseptique et la prochaine pizza peut y être cuite sans crainte. Les salissures incrustées modifient certes l'apparence, mais n'altèrent pas la fonctionnalité.

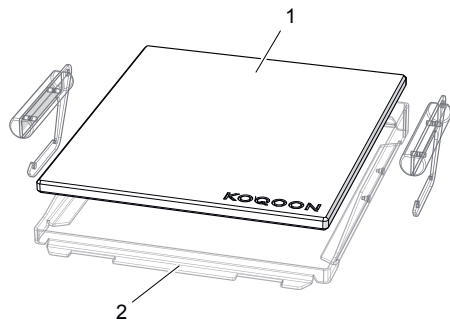
Attention :

Ne pas utiliser de produit vaisselle ni de détergents chimiques. Ne pas faire tremper la pierre à pizza. Ne pas exposer la pierre à pizza à des variations de température extrêmes et soudaines afin d'éviter les fissures de tension ou la rupture du matériau.

Ne pas utiliser d'objets tranchants lors du nettoyage afin de ne pas endommager la surface. N'utiliser les brosses métalliques qu'avec précaution.

Stockage :

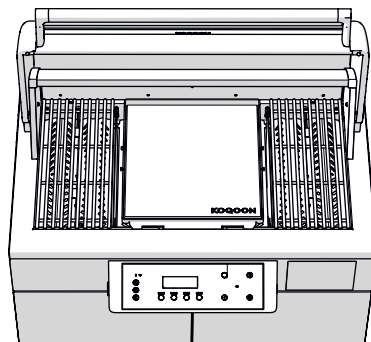
Conserver la pierre à pizza au sec et à l'abri des intempéries.



1 Pierre à pizza
2 Cadre pour pierre à pizza & Plaque de grill Teppanyaki

Réf. : Z-GQ-103-000-00

Réf. : Z-GQ-102-000-00



KOQOON

IT PIETRA REFRATTARIA PER PIZZA

Numero di articolo: Z-GQ-103-000-00

La pietra refrattaria per pizza in Cordierite si presta in modo eccellente alla preparazione di pizza, pane, panini, tarte flambée, quiche e torte sul GQ4. Le sue proprietà eccellenti permettono la distribuzione uniforme del calore e l'accumulo a lungo del calore. La pietra refrattaria assorbe umidità e provvede così a ottenere una pizza meravigliosamente croccante.

Istruzioni per l'uso:

La pietra refrattaria per pizza può essere utilizzata solo in combinazione con un telaio adatto di KOQOON. Per una distribuzione ottimale del calore posizionare la pietra refrattaria per pizza sulle due zone di cottura centrali e attivare la modalità Forno del GQ4.

Suggerimento: per preparare una pizza come nel vostro ristorante favorito, la pietra refrattaria dovrebbe essere preriscaldata per almeno 20 minuti a una temperatura di 350 °C aprendo il coperchio del GQ4 solo di quel tanto necessario da perdere quanto meno calore possibile.

Pulizia:

La modalità di pulizia del GQ4 si presta perfettamente alla pulizia della pietra refrattaria per pizza. Durante il processo di pirólisi i composti organici come le salse o il formaggio vengono bruciati fino a diventare cenere. Una volta raffreddata, pulire la pietra semplicemente strofinandola con un panno umido - ecco tutto! Se la pietra refrattaria per pizza è in uso per lungo tempo, viene bruciata una grande quantità di sporco formando delle macchie sulla pietra. Grazie all'elevato calore generato durante la fase di riscaldamento, la pietra viene sterilizzata in modo tale da poter preparare la pizza successiva senza alcuna preoccupazione. Eventuali macchie di sporco alterano l'aspetto ottico, ma non incidono negativamente sulla funzionalità.

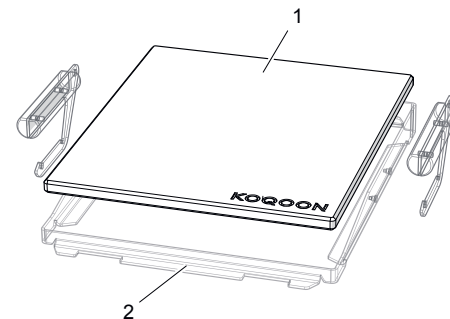
Attenzione:

Non utilizzare detersivi o detergenti chimici. Non mettere la pietra refrattaria per pizza in ammollo. Non esporre la pietra refrattaria per pizza a improvvisi ed estremi sbalzi di temperatura per evitare crepe o rotture del materiale.

Al fine di evitare di danneggiare la superficie, non utilizzare oggetti a spigoli vivi per la pulizia. Utilizzare una spazzola metallica solo con cautela.

Immagazzinamento:

Immagazzinare la pietra refrattaria per pizza in luogo asciutto e protetto dalle intemperie.



1 Pietra refrattaria per pizza
2 Telaio per pietra refrattaria per pizza & Piastra grill Teppanyaki

N. di articolo: Z-GQ-103-000-00

N. di articolo: Z-GQ-102-000-00

