

# PizzaGrill®

# Poêlons en céramique

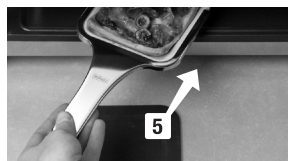
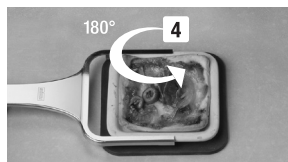
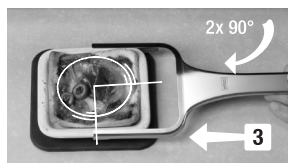
## Mode d'emploi



Set composé de quatre poêlons en céramique, deux porte-poêlons en acier inoxydable et deux mini-sets de protection en silicone.

H 1.5 cm / L 10.5 cm / L 10.5 cm

N° d'art. 0024.222



## Poêlons en céramique pour PizzaGrill

Les poêlons en céramique distillent une authentique «ambiance pizza». Pour encore plus de fun lors de la cuisson de minipizzas. Placer la pâte à minipizza dans les poêlons en céramique, la garnir, la faire cuire et se délecter du goût authentique d'une pizza «au feu de bois». Tentez l'expérience!

## Veuillez tenir compte de ce qui suit

Conseil: pour que la pizza n'adhère pas, badigeonner préalablement le poêlon en céramique d'huile d'olive ou en saupoudrer le fond de farine! Les poêlons en céramique **ne conviennent pas** à la raclette.

- 1 Retirer le poêlon et le poser sur un mini-set de protection en silicone
- 2 Retirer la poignée
- 3 Insérer la poignée à droite
- 4 Tourner le poêlon 2 fois à 90° (également possible 1 fois à 180°)
- 5 Remplacer le poêlon dans le four pour cuire la minipizza «al gusto», soit croustillante à souhait

## Nettoyage et entretien

Rincer les poêlons en céramique à l'eau claire tiède et, si nécessaire, ajouter un peu de liquide vaisselle doux dans l'eau et frotter avec une brosse souple. Rincer ensuite abondamment à l'eau.

Laisser sécher soigneusement les poêlons en céramique à l'air libre.

**Important:** ne jamais nettoyer avec des nettoyants agressifs ou des produits abrasifs, les pores pouvant se boucher. Le lave-vaisselle n'est pas recommandé pour les poêlons en céramique.