

PIZZAWARES

BOSKA®

SINCE 1896

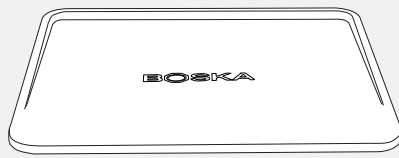
Food tools for life



PIZZA Stone Deluxe Rectangle

EN, NL, DE, FR, ES

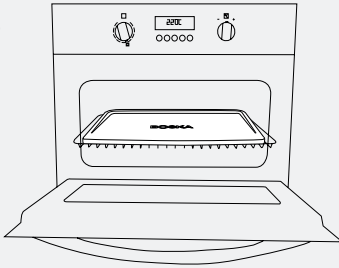
PIZZAWARES



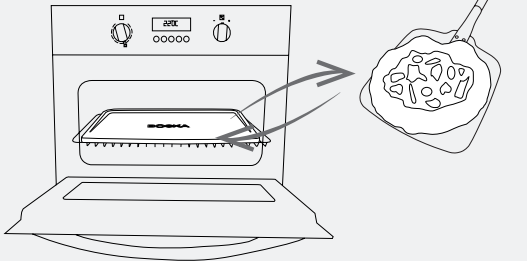
Stone

OVEN METHOD

1&2

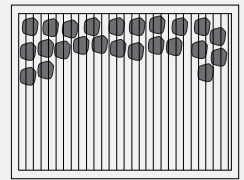
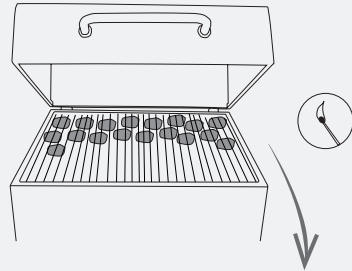


3&4

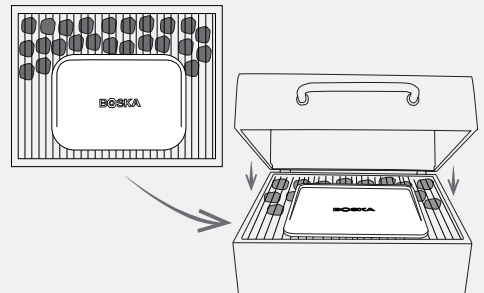


BBQ GRILL METHOD

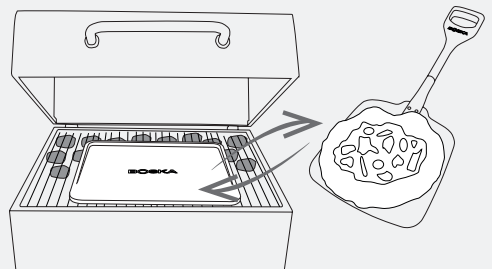
1



2



3&4



INSTALLATION & USE

Oven method:

1) Place the pizza stone on a rack in the middle of the oven. Preheat the oven and the pizza stone to the maximum temperature (200-250 °C/ 392-482 °F).

2) Make sure that the area of the pizza stone with the raised edge is facing up and turned towards the back of the oven.

3) Once the oven has reached the desired temperature, place the pizza on the pizza stone and follow the recipe provided. Using a different recipe? Then keep an eye on the pizza until it is cooked, especially if the recipe used generally calls for a different temperature.

4) Keep a close eye on the pizza until it is cooked. Be careful when removing the pizza from the stone: the stone is still hot!

5) Cut the pizza on a cutting board into the desired number of pieces.

Barbecue grill method:

1) Start the barbecue grill and allow it reach a temperature of at least 250 °C/482 °F. Preheat the pizza stone by placing it on the barbecue grill for 20 minutes. Avoid placing the coals directly under the stone as much as possible. Instead, the coals should be behind or next to the stone. This allows for perfect heat distribution over the stone.

2) Make sure that the area of the pizza stone with the raised edge is facing up and turned towards the back of the barbecue.

3) Once the barbecue has reached the desired temperature, place the pizza on the pizza stone and follow the recipe provided. Using a different recipe? Then keep an eye on the pizza until it is cooked, especially if the recipe used generally calls for a different temperature. If there is a lid for the barbecue, then close it to create additional top heat.

4) Keep a close eye on the pizza until it is cooked. Be careful when removing the pizza from the stone: the stone is still hot!

5) Cut the pizza on a cutting board into the desired number of pieces.

Tips for the perfect, crispy pizza (barbecue grill method):

1. Is the top of the pizza cooking faster than the bottom? Then move a few of the coals directly underneath the pizza stone.

2. Is the bottom of the pizza cooking faster than the top? Then remove some of the coals from directly under the pizza stone.

INSTALLATIE & GEBRUIK

Oven methode:

1) Plaats de pizzasteen op een rooster in het midden van de oven en verwarm de oven met de pizzasteen voor op de maximale temperatuur (200-250°C).

2) Let op dat de oplopende rand van de pizzasteen naar boven en naar de achterkant van oven geplaatst wordt.

3) Leg de pizza op de pizzasteen zodra de oven op temperatuur is en volg het bijgeleverde recept. Gebruik je een ander recept? Houd dan goed in de gaten wanneer de pizza gaar is, zeker als je volgens het recept normaal gesproken een andere temperatuur moet gebruiken.

4) Houd zelf goed in de gaten wanneer de pizza gaar is. Let op als je de pizza van de steen pakt: de steen is en blijft heet!

5) Snijd de pizza op een snijplank in het gewenste aantal stukken.

Barbecue methode:

1) Steek de barbecue aan en laat hem een temperatuur bereiken van minimaal 250°C. Plaats de pizzasteen 20 minuten op het barbecuerooster om hem voor te verwarmen. Zorg dat de kolen zo min mogelijk direct onder de steen liggen, maar erachter en ernaast. Op deze manier wordt de warmte perfect over de steen verdeeld.

2) Let op dat de oplopende rand van de pizzasteen naar boven en naar de achterkant van de barbecue geplaatst wordt.

3) Leg de pizza op de pizzasteen zodra de barbecue op temperatuur is en volg het bijgeleverde recept. Gebruik je een ander recept? Houd dan goed in de gaten wanneer de pizza gaar is, zeker als je volgens het recept normaal gesproken een andere temperatuur moet gebruiken. Sluit – indien aanwezig – de deksel van de barbecue, om extra bovenwarmte te creëren.

4) Houd zelf goed in de gaten wanneer de pizza gaar is. Let op als je de pizza van de steen pakt: de steen is en blijft heet!

5) Snijd de pizza op een snijplank in het gewenste aantal stukken.

Tips voor de perfecte, knapperige pizza (barbecue methode):

1. Is de bovenkant sneller klaar dan de onderkant? Verplaats dan een aantal kolen, zodat ze direct onder de pizzasteen liggen.

2. Is de onderkant sneller klaar dan de bovenkant? Zorg dan dat er minder kolen onder de pizzasteen liggen.

MONTAGE & BENUTZUNG

Ofenmethode:

1) Legen Sie den Pizzastein auf einen Rost in der mittleren Schiene des Ofens und heizen Sie den Ofen zusammen mit dem Pizzastein auf die maximale Temperatur (200-250 °C) vor.

2) Achten Sie darauf, dass der auslaufende Rand des Pizzasteins nach oben und in Richtung der Rückseite des Ofens positioniert ist.

3) Legen Sie die Pizza auf den Pizzastein, sobald der Ofen die erforderliche Temperatur erreicht hat und befolgen Sie das mitgelieferte Rezept. Verwenden Sie ein anderes Rezept? Behalten Sie dann gut im Blick, wann die Pizza fertig gegart ist, vor allem dann, wenn das Rezept eigentlich eine andere Temperatur vorsieht.

4) Behalten Sie gut im Blick, wann die Pizza fertig gegart ist. Passen Sie auf, wenn Sie die Pizza vom Stein nehmen: Der Stein ist und bleibt heiß!

5) Schneiden Sie die Pizza auf einem Schneidebrett in die gewünschte Anzahl von Stücken.

Grillmethode:

1) Zünden Sie den Grill an und warten Sie, bis der Grill eine Temperatur von mindestens 250 °C erreicht hat. Legen Sie den Pizzastein 20 Minuten auf den Grillrost, um ihn vorzuheizen. Achten Sie darauf, dass die Kohlen möglichst nicht direkt unter dem Stein liegen, sondern im Bereich hinter dem Pizzastein. So kann sich die Wärme perfekt über dem Stein verteilen.

2) Achten Sie darauf, dass der auslaufende Rand des Pizzasteins nach oben und in Richtung der Rückseite des Grills positioniert ist.

3) Legen Sie die Pizza auf den Pizzastein, sobald der Grill die erforderliche Temperatur erreicht hat und befolgen Sie das mitgelieferte Rezept. Verwenden Sie ein anderes Rezept? Behalten Sie dann gut im Blick, wann die Pizza fertig gegart ist, vor allem dann, wenn das Rezept eigentlich eine andere Temperatur vorsieht. Schließen Sie – falls vorhanden – den Deckel des Grills, um zusätzliche Oberhitze zu erzeugen.

4) Behalten Sie gut im Blick, wann die Pizza fertig gegart ist. Passen Sie auf, wenn Sie die Pizza vom Stein nehmen: Der Stein ist und bleibt heiß!

5) Schneiden Sie die Pizza auf einem Schneidebrett in die gewünschte Anzahl von Stücken.

Tipps für die perfekte, knusprige Pizza (Grillmethode):

1. Ist die Oberseite schneller fertig als die Unterseite? Legen Sie einige Kohlen so um, dass sie direkt unter dem Pizzastein liegen.

2. Ist die Unterseite schneller fertig als die Oberseite? Sorgen Sie dafür, dass weniger Kohlen unter dem Pizzastein liegen.

INSTALLATION & UTILISATION

Méthode au four:

1) Mettez la pierre à pizza sur une grille au milieu du four et préchauffez le four avec la pierre à pizza à la température maximale (200-250 °C).

2) Veillez à ce que le bord montant de la pierre à pizza soit placé vers le haut et vers l'arrière du four.

3) Dès que le four a atteint la bonne température, mettez la pizza sur la pierre à pizza et suivez la recette fournie. Vous utilisez une autre recette? Surveillez alors attentivement le moment où la pizza est cuite, surtout si vous devez normalement utiliser une autre température, selon la recette.

4) Surveillez attentivement quand la pizza est cuite. Attention si vous prenez la pizza de la pierre : la pierre est brûlante, et le reste!

5) Coupez la pizza en morceaux, sur une planche à découper.

Méthode au barbecue:

1) Allumez le barbecue et faites-le atteindre une température minimale de 250 °C. Mettez la pierre à pizza sur la grille du barbecue pendant 20 minutes pour la préchauffer. Veillez à ce que les braises se trouvent le moins possible directement sous la pierre, mais juste derrière et à côté. La chaleur est ainsi parfaitement répartie sur la pierre.

2) Veillez à ce que le bord montant de la pierre à pizza soit placé vers le haut et vers l'arrière du barbecue.

3) Dès que le barbecue a atteint la bonne température, mettez la pizza sur la pierre à pizza et suivez la recette fournie. Vous utilisez une autre recette? Surveillez alors attentivement le moment où la pizza est cuite, surtout si vous devez normalement utiliser une autre température, selon la recette. Fermez le couvercle du barbecue, s'il y en a un, pour créer de la chaleur supplémentaire sur le dessus.

4) Surveillez attentivement quand la pizza est cuite. Attention si vous prenez la pizza de la pierre : la pierre est brûlante, et le reste !

5) Coupez la pizza en morceaux, sur une planche à découper.

Conseils pour une parfaite pizza, bien croustillante (méthode au barbecue):

1. Le dessus est prêt plus rapidement que le dessous? Déplacez alors quelques braises, afin qu'elles se trouvent directement sous la pierre à pizza.

2. Le dessous est prêt plus rapidement que le dessus? Veillez alors à ce qu'il y ait moins de braises sous la pierre à pizza.

INSTALACIÓN & UTILIZACIÓN

Método del horno:

1) Coloque la piedra para pizza sobre una rejilla en el centro del horno y precaliente a máxima temperatura (200-250 °C).

2) Asegúrese de colocar el borde sobresaliente de la piedra hacia arriba y hacia la parte posterior de el horno.

3) Cuando el horno alcancen la temperatura adecuada, ponga la pizza sobre la piedra y siga la receta que se incluye. ¿Va a utilizar una receta diferente? En ese caso, esté bien atento para ver cuándo está lista, sobre todo si la receta normalmente requiere utilizar otra temperatura.

4) Esté atento para ver cuándo está lista la pizza. Tenga cuidado al coger la pizza: ¡la piedra se calienta y conserva el calor!

5) Córtela sobre una tabla en el número de porciones deseado.

Método de la barbacoa:

1) Encienda la barbacoa y espere a que se caliente hasta 250 °C como mínimo. Coloque la piedra para pizza en la parrilla durante por lo menos 20 minutos para precalentarla. Procure que el carbón no se concentre debajo de la piedra sino detrás y a los lados, para que el calor se distribuya perfectamente.

2) Asegúrese de colocar el borde sobresaliente de la piedra hacia arriba y hacia la parte posterior de la barbacoa.

3) Cuando la barbacoa alcancen la temperatura adecuada, ponga la pizza sobre la piedra y siga la receta que se incluye. ¿Va a utilizar una receta diferente? En ese caso, esté bien atento para ver cuándo está lista, sobre todo si la receta normalmente requiere utilizar otra temperatura. Cierre la tapa de la barbacoa —si la tiene— para acumular más calor en la parte superior.

4) Esté atento para ver cuándo está lista la pizza. Tenga cuidado al coger la pizza: ¡la piedra se calienta y conserva el calor!

5) Córtela sobre una tabla en el número de porciones deseado.

Consejos para conseguir una pizza crujiente y perfecta (método de la barbacoa):

1. ¿Se hace antes por arriba que por abajo? Mueva algunos carbones para que queden justo debajo de la piedra.

2. ¿Se hace antes por abajo que por arriba? Ponga menos carbones debajo de la piedra.



Dishwasher



Gas stove



Induction
cooker



Ceramic
cooker



Electric
cooker



Oven



Refrigerator



Microwave



Barbecue

WARNING

• The pizza stone is only intended for use in ovens, on barbecue grills and on the base supplied. Use on other heat sources could cause the stone to crack and could damage the heat source.

• Make sure the pizza stone is completely preheated before placing an unbaked pizza on top. If the preheating step is omitted, the pizza will stick to the stone and it will be difficult to remove.

• To prevent damage to the pizza stone, do not cut pizza on the pizza stone.

• Make sure the pizza stone is always in a stable position. Place the pizza stone on a rack while heating it in the oven/on the grill.

• Do not allow children to use the pizza stone.

• Make sure that no flammable materials and/or items that can melt (cloths, paper, plastic, etc.) are near the pizza stone while it is in use/still hot.

• The pizza stone becomes extremely hot during use. Always wear oven mitts or use oven towels during use. Before touching the pizza stone, allow it to cool down completely.

• The pizza stone is made of strong but fragile material. Always handle with care.

• Improper use of the pizza stone could cause personal injury. The pizza stone can get very hot!

• Do not move the pizza stone during use. This could scratch the table or other surfaces.

• Do not rinse the pizza stone with water, and never put it in a dishwasher. This will increase the chances of the stone breaking during its next use.

WAARSCHUWING

• De pizzasteen is uitsluitend bedoeld voor gebruik in de oven, op de barbecue en op een onderstel. Gebruik op andere hittebronnen kan leiden tot barsten van de steen en beschadigen van de hittebron.

• Zorg dat de pizzasteen volledig is voorverwarmd, voordat je er een ongebakken pizza op legt. Doe je dit niet, dan zal de pizza aan de pizzasteen vastplakken en moeilijk te verwijderen zijn.

• Snij de pizza niet op de pizzasteen om beschadiging van de pizzasteen te voorkomen.

• Zorg dat de pizza steen altijd stabiel staat. Plaats de pizzasteen tijdens verwarmen in de oven/op de barbecue op een rooster.

• Laat de pizzasteen niet door kinderen gebruiken.

• Zorg dat er geen brandbare en/of smeltbare materialen (doeken, papier, plastic etc.) in de buurt van de pizzasteen liggen als deze gebruikt wordt / nog warm is.

• De pizzasteen wordt tijdens gebruik zeer warm. Draag tijdens gebruik altijd ovenwanten of ovendoeken. Na gebruik volledig laten afkoelen alvorens de pizzasteen vast te pakken.

• De pizzasteen is gemaakt van sterk materiaal, maar is breekbaar. Wees voorzichtig tijdens gebruik.

• Onjuist gebruik van de pizzasteen kan lichamelijk letsel veroorzaken. De pizzasteen kan zeer heet worden!

• Was de pizzasteen nooit met water af en plaats hem nooit in de vaatwasser. Dit vergroot de kans dat de steen breekt tijdens een volgend gebruik.

DE

WARNUNG

- Der Pizzastein ist ausschließlich zur Verwendung im Ofen, auf dem Grill und auf das Untergestell bestimmt. Wird er auf anderen Wärmequellen verwendet, können sich Risse im Stein bilden oder Schäden an der Wärmequelle entstehen.
- Achten Sie darauf, dass der Pizzastein komplett vorgeheizt ist, bevor Sie eine ungebackene Pizza auf den Stein legen. Wenn Sie dies nicht machen, klebt die Pizza am Pizzastein fest und lässt sich nur schwer entfernen.
- Schneiden Sie die Pizza nicht auf dem Pizzastein, um eine Beschädigung des Pizzasteins zu vermeiden.
- Der Pizzastein muss immer stabil stehen. Legen Sie den Pizzastein während des Vorheizens im Ofen/auf dem Grill auf einen Rost.
- Der Pizzastein darf nicht von Kindern verwendet werden.
- Sorgen Sie dafür, dass sich keine brennbaren und/oder schmelzbaren Materialien (Topflappen, Handtücher, Papier, Plastik etc.) in der Nähe der Pizzastein befinden, wenn dieser verwendet wird/ noch heiß ist.
- Der Pizzastein werde während des Gebrauchs sehr heiß. Tragen Sie während des Gebrauchs stets Ofenhandschuhe oder Topflappen. Lassen Sie das Gerät nach Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie der Pizzastein anfassen.
- Der Pizzastein ist aus einem robusten Material gefertigt, aber zerbrechlich. Lassen Sie bei der Verwendung Vorsicht walten.
- Ein unsachgemäßer Gebrauch der Pizzastein kann Körperverletzungen verursachen. Der Pizzastein könne sehr heiß werden!
- Waschen Sie den Pizzastein nie mit Wasser ab und stellen Sie ihn nie in die Spülmaschine. Ansonsten besteht das Risiko, dass der Stein beim nächsten Gebrauch bricht.

FR

ATTENTION

- La pierre à pizza est uniquement conçue pour une utilisation au four, au barbecue ou sur un support. L'utilisation d'autres sources de chaleur peut fissurer la pierre et endommager la source de chaleur.
- Veillez à ce que la pierre à pizza soit entièrement préchauffée avant d'y poser une pizza non cuite. Sinon, la pizza adhèrera à la pierre à pizza et sera difficile à enlever.
- Ne coupez pas la pizza sur la pierre à pizza afin d'éviter de l'endommager.
- Veillez à ce que la pierre à pizza soit toujours stable. Lorsque vous chauffez la pierre à pizza au four/barbecue, mettez-la sur une grille.
- Ne laissez pas les enfants utiliser la pierre à pizza.
- Veillez à ne jamais placer de matières inflammables et/ou fusibles (tissus, papier, plastique, etc.) près du pierre à pizza, lorsque vous l'utilisez ou s'il est encore chaud.
- La pierre à pizza deviennent très chauds pendant l'utilisation. Portez toujours des gants de cuisine ou des maniques lors de l'utilisation. Après utilisation, laissez les éléments refroidir complètement avant de les manipuler.
- La pierre à pizza est fabriquée dans un matériau solide, mais fragile. Manipulez-la avec précaution.
- Une utilisation incorrecte du pierre à pizza peut entraîner des blessures corporelles.
- Ne lavez jamais la pierre à pizza à l'eau et ne la mettez jamais dans le lave-vaisselle. Cela augment le risque de briser la pierre lors d'une prochaine utilisation..
- Ne lavez jamais la pierre à pizza à l'eau et ne la mettez jamais dans le lave-vaisselle. Cela augment le risque de briser la pierre lors d'une prochaine utilisation..

ATTENTION

- La piedra para pizza es solamente para utilizar en el horno, en la barbacoa y sobre la base. El uso sobre otras fuentes de calor puede resquebrajarla y dañar la fuente de calor.
- Asegúrese de que la piedra esté completamente precalentada antes de poner una pizza sin hornear sobre ella. De lo contrario se quedará pegada, y será difícil de despegar.
- No corte la pizza sobre la piedra, ya que podría estropearla.
- Mantenga la piedra para pizza siempre estable. Coloque la piedra en una rejilla del horno o la barbacoa para calentarla.
- No permita que los niños utilicen la piedra para pizza.
- Asegúrese de no dejar materiales inflamables ni derretibles (paños, papel, plástico, etc.) cerca de la piedra para pizza cuando la esté utilizando ni mientras siga caliente.
- La piedra para pizza alcanzan temperaturas elevadas durante su uso. Lleve siempre puestos unos paños o manoplas de horno para utilizarla. Después del uso, espere a que las piezas se enfríen por completo antes de tocarlas.
- La piedra para pizza está fabricada con un material fuerte, pero puede romperse. Úsela con cuidado.
- El uso incorrecto de la piedra para pizza puede producir lesiones.
- Nunca laves la piedra para pizza con agua ni lo coloques en el lavavajillas. Porque puede aumentar la posibilidad de que la piedra se rompa durante su siguiente uso.

EN

CLEANING

- Make sure the pizza stone has entirely cooled down before touching it.
- Do not rinse the pizza stone with water, and never put it in a dishwasher. Remove stuck pieces of food by carefully scraping them off with a wooden or hard plastic spatula.
- The pizza stone will become stained with regular use. This is not a bad thing and cannot be prevented; it will also not impact the taste of the food on the stone.
- Never clean with a hard-bristle brush, abrasive materials, baking soda or disinfecting or corrosive cleaning agents.
- Go to www.boska.com for tips on use and maintenance.

DE

REINIGEN

- Fassen Sie den Pizzastein erst an, wenn er ganz abgekühlt ist.
- Waschen Sie den Pizzastein nie mit Wasser ab und stellen Sie ihn nie in die Spülmaschine. Schaben Sie verklebte Reste vorsichtig mit einem Holzspatel oder einem Spatel aus Hartplastik ab.
- Der Pizzastein weist bei regelmäßigem Gebrauch Flecken auf. Das ist nicht schlimm und nicht zu vermeiden. Es wirkt sich auch nicht auf den Geschmack aus.
- Verwenden Sie für die Reinigung niemals harte Bürsten, kratzende Materialien, sodahaltige, desinfizierende oder aggressive Mittel.
- Besuchen Sie www.boska.com für Anwendungs- und Pflegetipps.

NL

REINIGEN

- Zorg ervoor dat de pizzasteen volledig is afgekoeld voordat je deze aanraakt.
- Was de pizzasteen nooit met water af en plaats hem nooit in de vaatwasser. Verwijder vastgeplakte stukjes door ze voorzichtig af te schrapen met een houten of hard plastic spatel.
- De pizzasteen wordt door regelmatig gebruik vlekkerig. Dit is niet erg en niet te voorkomen; het heeft geen invloed op de smaak.
- Gebruik nooit harde borstels, krassende materialen, soda houdende, desinfecterende of agressieve middelen voor het reinigen.
- Ga naar www.boska.com voor gebruiks- en onderhoudstips.

FR

NETTOYAGE

- Assurez-vous que la pierre à pizza soit complètement refroidie avant de la toucher.
- Ne lavez jamais la pierre à pizza à l'eau et ne la mettez jamais dans le lave-vaisselle. Éliminez les restes en les grattant doucement avec une spatule en bois ou en plastique.
- La pierre à pizza se recouvre de tâches suite à un usage régulier. Ce n'est pas grave et vous ne devez pas essayer de l'éviter ; cela n'affecte aucunement le goût.
- N'utilisez jamais de brosses dures, de matériaux abrasifs, de produits contenant de la soude, de désinfectants ou de produits agressifs pour le nettoyage.
- Consultez www.boska.com pour obtenir des conseils d'utilisation et d'entretien.

LIMPIEZA

- Antes de tocarla, asegúrate de que la piedra para pizza se ha enfriado completamente.
- Nunca laves la piedra para pizza con agua ni lo coloques en el lavavajillas. Elimina los restos pegados a la piedra raspándolos cuidadosamente con una espátula de madera o de plástico duro.
- A medida que la utilices, la piedra para pizza se manchará. Esto no es un problema ni tampoco lo podrás evitar, además, no influye en el sabor.
- En ningún caso utilice cepillos duros, materiales punzantes o productos que contengan sosa o sustancias desinfectantes o agresivas para la limpieza.
- Visite www.boska.com para ver consejos de uso y mantenimiento.



Claim your guarantee now!

EN

See www.boska.com for fun (pizza) facts, recipes, videos and to claim your warranty!

NL

Ga naar www.boska.com voor leuke (pizza) weetjes, recepten, video's & om je garantie te claimen!

DE

Besuchen Sie www.boska.com für schöne (Pizza-)Tipps, Rezepte, Videos & um Ihre Garantie geltend zu machen!

FR

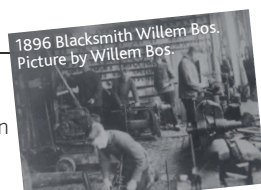
Consultez www.boska.com pour toutes sortes de détails (sur la pizza), de recettes, de vidéos et pour confirmer votre garantie!

ES

Visite www.boska.com para ver divertidas historias (sobre la pizza), recetas, videos y para reclamar su garantía!

Since 1896

At BOSKA we make Food Tools for Life and we believe quality is sustainability. Our goal is to design products that last a lifetime. It all began in Holland, where blacksmith Willem Bos made his first professional cheese tools. From that day on it's been our family's tradition to create smart tools so you can enjoy food to the fullest. We love it! So whether you're cutting, slicing, grating, grilling or melting, we'll help you create mouthwatering food and a party on your table. Enjoy!



Fourth generation owner of Boska,

Martijn Bos

Food Tools for Life!

Follow us on:



/boska



/boska_foodtools



/boska

boska.com