

Ø 33 cm inkl. Wiegemesser · Pizzastone round Ø 33 cm incl. chopping knife · Keramická re de cuisson céramique Ø 33 cm, avec couteau spécial · Pietra refrattaria in ceramica Ø 33 cm con coltello · Hornear de Ø 33 cm, incl. tajadera · Keramický pečící kámen Ø 33 cm včetně kolébkového sekáčku · Ceramiczna forma dla wypieki Ø 33 cm w komplecie z nożem-kacchaloką · Keramisk baksten, 33 cm i diameter, med örtvægga · Keramisk bage-sten Ø 33 cm inkl. hakkekniv · Seramik pişirme taşı Ø 33 cm kıyma bıçağı dahil

Für Backergebnisse wie aus dem Steinofen von z.B. Pizza, Flammkuchen und gleichmäßiger Temperatur des Steins bräunt das Backgut knusprigen Boden – der Belag bleibt schön saftig · Das Wiegemesser verhindert Verrutschen des Belages · Gebrauchsanweisung innen liegend

Baking results just like out of the brick oven, e.g. for pizza, tartes the stone's high and constant temperature, the baking goods get a crispy base – the topping stays nice and juicy · The chopping knife prevents causing the topping to shift · Instruction manual inside

Met de steenoven, krijg je pizza, flammkuchen, baguette of brood. De steen wordt het bakgoed gelijkmatig bruin en krijgt een knus sappig · Met het wiegemes wordt het bakgoed niet wegglidde · Gebruiksaanwijzing binnenin

Avec un four en pierre, par ex. pour des pizzas, des tartes la température élevée et constante de la pierre garantit un produit croustillant – la garniture reste bien fondante · Le couteau empêche de déplacer la garniture · Mode d'emploi à l'intérieur



① **Ingegnoso:** Per risultati di cottura come con il forno di pietra es. per pizza, baguette o pane · Grazie alla temperatura elevata e uniforme della pietra, la cottura è uniforme, ottenendo una base croccante con una morbida guarnizione · Con la mezzaluna si taglia il cibo velocemente e senza scivolamento della guarnizione · Istruzioni per l'uso all'interno

② **Ingenioso:** Para obtener un resultado como recién sacado del horno (p. ej. pizzas, quiches, pan o baguettes) · Gracias a una temperatura elevada y uniforme de la piedra, la masa se tuesta por igual, obtiene una base muy crujiente y los ingredientes permanecen jugosos · La tajadera corta la masa de forma rápida y sin que se caigan los ingredientes · Manual de instrucciones en el interior

③ **Chytré řešení:** Zázitky z pečení jako z kamenné pece např. u pizzy, alsaského koláče, bagety nebo chlebu · Díky vysoké a stejnoměrné teplotě kamene hnědne pečená hmota rovnoměrně a získává extra křupavou kůrku – povrch zůstává šťavnatý · Kolébkový sekáček rozdělí upečený koláč rychle a bez podklouzávání povrchu · Návod k použití je uložen uvnitř

④ **Chytré riešenie:** Pre výsledky pečenia ako z kamennej pece ako napr. pre pizzu, podplamenníky, bagety alebo chlieb · Pôsobením vysokej a rovnomernej teploty kamennej dosky pečená hmota rovnomerne zhnedne a zdola dostáva extra chrumkavú kôrku – a obloženie zostáva pekne šťavnaté · Kolískový sekáčik rozdelí pečený koláč či chlieb rýchlo a bez toho, že by sa zošmykla obloha · Návod na použitie je priložený vo vnútri

⑤ **Praktyczne:** Do wypieków jak z pieca kamiennego, np. pizzy, tarty, bagietki lub chleba · Dzięki wysokiej i równomiernej temperaturze kamienia wypiek brązowieje równomiernie i otrzymuje szczególnie chrupki spód, a warstwa wierzchnia pozostaje soczysta · Nóż do porcjowania dzieli wypiek szybko i bez przesuwania warstwy wierzchniej · Instrukcja obsługi dołączona

⑥ **Гениально:** Выпечка словно из каменной печи: для приготовления итальянской или французской пиццы, французских батонсов или хлеба · Благодаря высокой температуре и равномерному нагреванию платформы корочка зажаривается равномерно и становится хрустящей, а начинка остается сочной · Нож-качалка разрезает изделие быстро, не сдвигая начинку · Руководство по эксплуатации находится внутри упаковки

⑦ **Smart:** För bakupplevelser som ur en stenugn, t.ex. för pizza, ostpaj, baguette eller bröd · Tack vare den höga och jämna temperaturen på stenen, steks det som ska bakas jämnt och får en extra knaprig botten medan pålägget förblir underbart saftigt · Örtvaggan delar snabbt den bakade produkten utan att pålägget förskjuts · Bruksanvisning medföljer

⑧ **Smart:** Få et godt bageresultat lignende fra en rigtig stenovn – f.eks. pizza, baguette eller brød · Takket være stenens høje og ensartede temperatur brunes bagværket ensartet og får en ekstra sprød bund · Med træspatulaen kan bagværket kan man nemt og sikkert tage bagværket ud af ovnen · Bruksanvisning vedlagt

⑨ **Akilli:** Taş fırından çıkmış pişirme sonuçları için örneğin pizza, alevli tarte, baget veya ekmek · Taşın yüksek ve eşit sıcaklığı sayesinde hamur eşit bir şekilde kızarır ve üst malzemesi özlü kalırken altı ekstra gevrek pişer · Kıyma bıçağı hızlı ve üstündeki malzemeyi kaydırmadan keser · Kullanma kılavuzu içinde bulunur

Quality & Design by Leifheit AG

Leifheitstraße 1
56377 Nassau/Germany
www.leifheit.com
Made in Taiwan



03159