

Cordierite Pizza Stone Piedra de pizza de cordierita Pierre à pizza en cordiérîte

MODEL
MODELO
MODÈLE

A00AA6719

Thank you for purchasing the Saber Cordierite Pizza Stone. The pizza stone allows you to make crispy golden crust pizza like a brick oven on the grill. Enjoy making pizza, bread or other baked goods with friends and family while increasing the versatility of your grill.

The Saber warming rack should be located to the roasting position by simply setting it on the two side supports on each side of the center of the firebox. This location allows the pizza stone to bake at lower temperatures than being directly in contact with the cooking grates.

Gracias por comprar Sabre Cordierite Pizza Stone. La piedra de pizza le permite hacer una pizza crujiente de corteza dorada como un horno de ladrillos en la parrilla. Disfrute haciendo pizza, pan u otros productos horneados con amigos y familiares mientras aumenta la versatilidad de su parrilla.

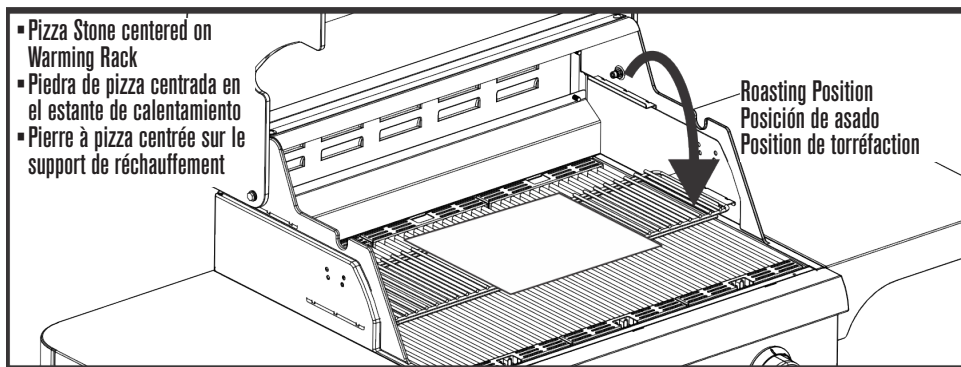
El bastidor de calentamiento Sabre debe ubicarse en la posición de asado simplemente colocándolo en los dos soportes laterales a cada lado del centro de la caja de fuego. Esta ubicación permite que la piedra de pizza se hornee a temperaturas más bajas que estar directamente en contacto con las parrillas de cocción.

Merci d'avoir acheté la pierre à pizza en cordiérîte Sabre. La pierre à pizza vous permet de faire une pizza à la croûte dorée croustillante comme un four à briques sur le gril. Préparez des pizzas, du pain ou d'autres produits de boulangerie avec vos amis et votre famille tout en augmentant la polyvalence de votre gril.

La grille de réchauffement Sabre doit être placée à la position de rôtissage en la plaçant simplement sur les deux supports latéraux de chaque côté du centre de la chambre de combustion. Cet emplacement permet à la pierre à pizza de cuire à des températures inférieures à celles directement en contact avec les grilles de cuisson.

- Pizza Stone centered on Warming Rack
- Piedra de pizza centrada en el estante de calentamiento
- Pierre à pizza centrée sur le support de réchauffement

Roasting Position
Posición de asado
Position de torréfaction



CAUTION: Use oven mitts, pot holders, or high heat gloves when handling the warming rack or pizza stone during grilling. Wait until the pizza stone is entirely cooled before attempting to clean it.

Recommended Usage:

1. Place the pizza stone on the center of the warming rack before pre-heating the grill. This will allow the stone and grill to warm up together.
2. Pre-heat the grill with the control knobs on the HI setting for thin crust or LO setting for thick crust to at least 500° F (260°C). (Pizza stones should be warmed up and cooled down slowly to prevent cracking due to thermal shock.)
3. Prepare the pizza while waiting for the grill to pre-heat to the desired temperature.

4. When the grill is ready, dust the stone and a pizza peel with cornmeal to slide the pizza onto the hot stone in the grill. (Dusting the stone with cornmeal will help keep it from sticking or use a pizza screen for the first half of the cooking process.)
5. Cook for 7-10 minutes, check bottom and rotate pizza 90 degrees, if needed, and cook for another 7-10 minutes.
6. Bake the pizza until the toppings are cooked through and the cheese is melted (about 15-20 minutes depending on the thickness of the dough.)
7. Remove your pizza using a cornmeal dusted pizza peel. Leave the pizza stone in the grill.
8. Turn the grill to the  OFF setting and let the pizza stone cool down slowly.

CLEANING:

- When the grill and stone are cooled down, brush away any cornmeal or dough particles with a Saber Cool Clean Brush or stiff bristle brush to clean it. If needed, you can scrape away the residue with flat scraper.

NOTE:

- Never wash with soap or any chemicals and never put the stone in the dishwasher. Pizza stones are porous and will retain the soap.
- The natural properties of the pizza stone will cause it to darken and spot with age – do not attempt to remove this discoloration. Using baking parchment may help delay discoloration on the stone.

IMPORTANT:

- Make sure stone is completely dry before using. Water expands and can crack the stone. If the stone has been wet, air-dry the stone and store in a dry location.
- Heat the stone up slowly starting on cold grill. Placing a cold stone onto a hot grill surface could crack it.
- If baking a prepared food item, bake according to manufacturer directions on the packaging.
- The stone is porous and will absorb fat which will produce smoke and odors. Do not bake high-fat foods like pies, cookies, or turnovers on the stone.
- Don't place oil, sauce, cheese directly on the stone. If cheese or other foods are stuck on the stone, then place it in the grill on HI until the unwanted food burns and then it can be brushed off once the stone cools down.

PRECAUCIÓN: Use guantes para horno, agarraderas, o guantes para altas temperaturas cuando maneje la rejilla de calentamiento o la piedra para pizza durante la parrilla. Espere hasta que la piedra de la pizza se haya enfriado por completo antes de intentar limpiarla.

Uso recomendado:

1. Coloque la piedra para pizza en el centro de la rejilla de calentamiento antes de precalentar la parrilla. Esto permitirá que la piedra y la parrilla se calienten juntas.
2. Precaliente la parrilla con las perillas de control en la configuración HI para la corteza delgada o la configuración LO para la corteza gruesa a al menos 500 ° F (260 ° C). (Las piedras de pizza deben calentarse y enfriarse lentamente para evitar que se agrieten debido a un choque térmico).
3. Prepare la pizza mientras espera que la parrilla precaliente a la temperatura deseada.

LIMPIEZA:

- Cuando la parrilla y la piedra se enfríen, cepille cualquier harina de maíz o partículas de masa con un cepillo Sabre Cool Clean o un cepillo de cerdas duras para limpiarlo. Si es necesario, puede raspar el residuo con un raspador plano.

NOTA:

- Nunca lave con jabón o productos químicos y nunca ponga la piedra en el lavaplatos. Las piedras de pizza son porosas y retendrán el jabón.
- Las propiedades naturales de la piedra para pizza harán que se oscurezca y se manche con la edad; no intente eliminar esta decoloración. Usar pergamino para hornear puede ayudar a retrasar la decoloración de la piedra.

4. Cuando la parrilla esté lista, espolvoree la piedra y una cáscara de pizza con harina de maíz para deslizar la pizza sobre la piedra caliente de la parrilla. (Al rociar la piedra con harina de maíz evitará que se pegue o use una rejilla para pizza durante la primera mitad del proceso de cocción).
5. Cocine durante 7-10 minutos, revise la base y gire la pizza 90 grados, si es necesario, y cocine por otros 7-10 minutos.
6. Hornee la pizza hasta que las coberturas estén cocidas y el queso se derrita (alrededor de 15-20 minutos, dependiendo del grosor de la masa).
7. Retire su pizza con una cáscara de pizza espolvoreada de harina de maíz. Deje la piedra de la pizza en la parrilla.
8. Gire la parrilla a la posición de  **APAGADO** y deje que la piedra de la pizza se enfríe lentamente.

IMPORTANTE:

- Asegúrese de que la piedra esté completamente seca antes de usarla. El agua se expande y puede romper la piedra. Si la piedra estaba mojada, séquela al aire y guárdela en un lugar seco.
- Calentar la piedra lentamente comenzando en la parrilla fría. Colocar una piedra fría sobre una superficie caliente de la parrilla podría agrietarla.
- Si está horneando un alimento preparado, hornee según las instrucciones del fabricante en el empaque.
- La piedra es porosa y absorberá grasa que producirá humo y olores. No hornee alimentos con alto contenido de grasa como tartas, galletas o empanadas en la piedra.
- No coloque aceite, salsa, queso directamente sobre la piedra. Si el queso u otros alimentos se pegan en la piedra, colóquelo en la parrilla en HI hasta que la comida no deseada se queme y luego puede cepillarse una vez que la piedra se haya enfriado.

MISE EN GARDE: Utilisez des gants isolants, des maniques ou des gants chauffants pour manipuler la grille de réchauffement ou la pierre à pizza pendant la cuisson. Attendez que la pierre à pizza soit entièrement refroidie avant de la nettoyer.

Usage recommandé:

1. Placez la pierre à pizza au centre de la grille de réchauffement avant de préchauffer le gril. Cela permettra à la pierre et au gril de se réchauffer ensemble.
2. Préchauffez le gril avec les boutons de commande du réglage HI pour une croûte mince ou du réglage LO pour une croûte épaisse à au moins 260 ° C (500 ° F). (Les pierres de pizza doivent être réchauffées et refroidies lentement pour éviter les fissures dues au choc thermique.)
3. Préparez la pizza en attendant que le gril préchauffe à la température désirée.

NETTOYAGE:

- Lorsque le gril et la pierre sont refroidis, éliminez toute particule de farine de maïs ou de pâte à l'aide d'une brosse pour nettoyage propre Sabre ou d'une brosse à poils durs pour le nettoyer. Si nécessaire, vous pouvez gratter les résidus avec un grattoir plat.

REMARQUE:

- Ne lavez jamais avec du savon ou des produits chimiques et ne mettez jamais la pierre au lave-vaisselle. Les pierres à pizza sont poreuses et retiendront le savon.
- Les propriétés naturelles de la pierre à pizza l'assombriront et tacheront avec l'âge - n'essayez pas d'enlever cette décoloration. L'utilisation de papier sulfurisé peut aider à retarder la décoloration de la pierre.

4. Lorsque le gril est prêt, saupoudrez la pierre et une pelure de pizza avec de la semoule de maïs pour faire glisser la pizza sur la pierre chaude du gril. (Saupoudrer la pierre avec de la semoule de maïs aidera à l'empêcher de coller ou à utiliser un filtre à pizza pour la première moitié du processus de cuisson.)
5. Cuire pendant 7-10 minutes, vérifier le fond et faire pivoter la pizza à 90 degrés, si nécessaire, et cuire pendant 7-10 minutes supplémentaires.
6. Cuire la pizza jusqu'à ce que les garnitures soient bien cuites et que le fromage soit fondu (environ 15 à 20 minutes, selon l'épaisseur de la pâte).
7. Retirez votre pizza en utilisant une peau de pizza saupoudrée de semoule de maïs. Laissez la pierre à pizza sur le gril.
8. Tournez le gril sur  OFF et laissez la pierre à pizza refroidir lentement.

IMPORTANT:

- Assurez-vous que la pierre est complètement sèche avant de l'utiliser. L'eau se dilate et peut fissurer la pierre. Si la pierre a été mouillée, séchez-la à l'air et stockez-la dans un endroit sec.
- Chauffer la pierre lentement en commençant sur le gril froid. Placer une pierre froide sur une surface de gril chaude pourrait la fissurer.
- Si vous préparez un aliment préparé, faites-le cuire conformément aux instructions du fabricant sur l'emballage.
- La pierre est poreuse et absorbera la graisse qui produira de la fumée et des odeurs. Ne faites pas cuire des aliments riches en gras comme des tartes, des biscuits ou des chaussons sur la pierre.
- Ne placez pas d'huile, de sauce, de fromage directement sur la pierre. Si du fromage ou d'autres aliments sont collés sur la pierre, placez-le sur le gril sur HI jusqu'à ce que les aliments indésirables brûlent, puis retirez-le une fois la pierre refroidie.