

PizzaGrill®

Tonpfännchen

Gebrauchsanleitung



Set bestehend aus vier Tonpfännchen,
zwei Pfännchenhalter aus Edelstahl
und zwei Silikonunterlagen.

H 1.5 cm / L 10.5 cm / B 10.5 cm

Art. Nr. 0024.222

Pizza-Tonpfännchen für PizzaGrill

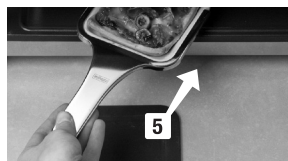
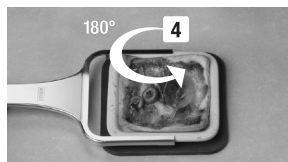
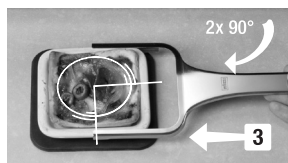
Die Tonpfännchen versprechen das ursprüngliche «Pizzafeeling».
Für noch mehr Spass beim Mini-Pizza-Backen.

Mini-Pizza-Teig in die Tonpfännchen legen, belegen, backen
und den «echten» Geschmack der «Holzofen-Pizza» spüren.
Probieren Sie's aus.

Bitte beachten Sie folgendes

Tipp: damit die Pizza nicht kleben bleibt – als Erstes das
Keramikpfännchen mit Olivenöl bepinseln, oder den Boden mit
Mehl bestäuben! Tonpfännchen sind für Raclette **nicht** geeignet.

- 1 Pfännchen herausnehmen und auf Silikonmatte stellen
- 2 Griff ausfahren
- 3 Griff rechts einschieben
- 4 Pfännchen 2x um 90° drehen (auch 1x 180° möglich)
- 5 Pfännchen wieder in den Ofen schieben, um Mini-Pizza «al gusto»
knusprig zu backen



Reinigung und Pflege

Die Tonpfännchen mit klarem, lauwarmem Wasser spülen und falls
nötig einen Spritzer mildes Spülmittel ins Wasser und mit einer weichen
Bürste ausreiben. Anschliessend mit reichlich Wasser nachspülen.
Die Tonpfännchen gründlich an der Luft trocknen lassen.

Wichtig: Niemals mit aggressiven Reinigern oder Scheuermitteln sauber
machen, die Poren können sonst verstopfen. Die Spülmaschine ist für
die Tonpfännchen nicht zu empfehlen.

Designed by Herbert Forrer

STÖCKLI

A. & J. Stöckli AG
Ennetbachstrasse 40
CH-8754 Netstal

+41 55 645 55 75
haushalt@stockli.ch
www.stockli.shop



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

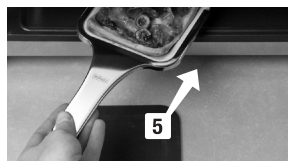
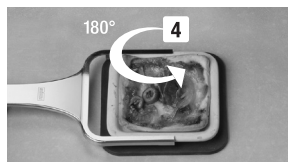
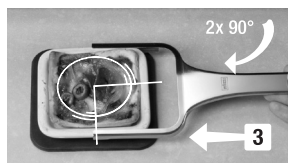
Poêlons en céramique pour PizzaGrill

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 nettoyeurs agressifs ou des produits abrasifs, les pores pouvant se boucher. Le lave-vaisselle n'est pas recommandé pour les poêlons en céramique.

PizzaGrill®

Clay pan

Instructions for use



Set consists of four clay pans,
two stainless steel pan holders and
two silicone mats.

H 1.5 cm / L 10.5 cm / W 10.5 cm

Art. No. 0024.222

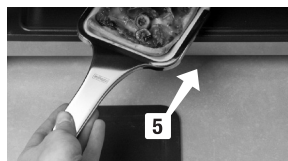
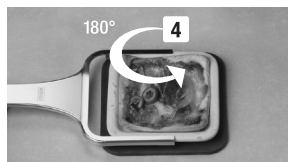
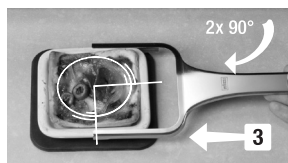
Pizza clay pan for the PizzaGrill

The clay pans create the authentic «Pizzafeeling» – for even more mini pizza fun. Place the mini pizza dough in the clay pan, add your toppings, bake and experience the taste of genuine «wood-fired pizza». Try it for yourself.

Important to note

Tip: Brush the pan with olive oil or dust the base with flour to prevent the pizza base sticking to the pan! Clay pans are **not** suitable for raclette.

- 1 Pull out the pan and place on silicone mat
- 2 Remove the handle
- 3 Reconnect the handle
- 4 Rotate the pan by 90° twice (or once by 180°)
- 5 Slide the pan back in the oven to crisp off the mini pizza to taste.



Care and cleaning

Rinse the clay pan with clean, lukewarm water, add a splash of mild detergent and use a soft brush if necessary. Rinse with plenty of water. Leave the clay pan to air dry.

Important: Do not use aggressive detergents or scouring agents to prevent the pores clogging up. Dishwasher cleaning not recommend.