

# eva solo

DK

UK

D

F

E

J



**Baking stone**

## Bagesten

Eva Solo bagestenen giver flere muligheder på grillen. Bagestenen trækker, med sin porøse overflade, fugt væk fra dejen og sikrer ekstra sprød skorpe, når f.eks. en pizza bages ved grillens høje, tørre varme. Den kan også anvendes til at bage brød, boller eller cookies. Bagestenen kan anvendes på både kul- og gasgrill samt i ovnen. Den er fremstillet i uglaseret keramik og har en diameter på 35,5 cm.

## Anvendelse

Før bagestenen tages i brug, skal den aftørres med en fugtig klud.

## Bagning i ovn, på kulgrill og gasgrill

Bagestenen skal altid forvarmes langsomt ved den varmekilde, der skal benyttes til bagningen. Den kolde bagesten må altså ikke lægges på en helt varm grill eller i en allerede forvarmet ovn, men skal varmes op sammen med varmekilden.

Ved brug på kulgrill bør optænding foregå ved hjælp af grillstarter. Bagestenen må ikke komme i direkte kontakt med flammer.

## Rengøring og vedligeholdelse

Lad stenen køle helt af. Herefter tørres den af med en fugtig klud, uden brug af rengøringsmidler. Bagestenen tåler ikke maskinopvask. Bagestenen skal være helt tør, før den tages i brug igen.

Stenen vil blive misfarvet af brug med tiden, men dette betyder ikke noget for hygiejnen. Misfarvninger kan eventuelt fjernes med enten en grydesvamp eller let slibning med fint sandpapir. Husk at tørre bagestenen af med en fugtig klud bagefter.

## Advarsel! Vigtigt!

Fordi bagestenen kan optage store mængder varme, er den længe om at køle af. Dette betyder, at stenen vil være varm længe efter, grillen eller ovnen er slukket.

Sæt aldrig bagestenen direkte på spisebordet eller anden varmefølsom overflade. Brug altid bordskånere, der kan tåle høje temperaturer.

Vær opmærksom på, at store og hurtige temperaturændringer i brugen af bagestenen kan resultere i, at stenen krakelerer. Afkøl derfor aldrig bagestenen ved at lægge den i koldt vand eller på et koldt underlag.

Bagestenen skal opbevares et frostfrit sted, når den ikke anvendes.

DK

UK

D

F

E

J

### Baking stone

The Eva Solo Baking stone is a versatile piece of cookware for barbecuing. Thanks to its porous surface, the baking stone draws moisture out of the dough to produce an extra crispy crust, for example when using the high dry heat of the grill to bake a pizza. It can also be used for baking bread, buns or cookies. The baking stone can be used on both charcoal and gas grills and in the oven. It is made of unglazed ceramic and has a diameter of 35.5 cm.

### Use

Before using the baking stone for the first time, wipe it with a damp cloth.

### Baking in the oven or on a charcoal or gas grill

The baking stone must always be pre-heated slowly using the heat source which will be used for baking. The cold baking stone must not be placed on a very hot grill or in a preheated oven, but must be warmed up slowly using the heat source.

When using the baking stone on a charcoal grill, the grill should be lit using a grill starter. The baking stone must not come into direct contact with the flames.

### Cleaning and care

After use, allow the stone to cool down completely. Then wipe it with a damp cloth, without using any cleaning agents. The baking stone is not dishwasher-safe, and must be completely dry before it is used again.

The stone will become discoloured with use, but this has no impact on hygiene. If you like, discolorations can be removed either with a scouring pad or by lightly sanding the stone with fine sandpaper. Remember to wipe the baking stone with a damp cloth afterwards.

### Warning! Important!

Because the baking stone has a high heat capacity, it takes a long time to cool down. This means that the stone will remain hot for a long time after the grill or the stove has been switched off.

Never place the baking stone directly on the dining table or other heat-sensitive surfaces. Instead, always use trivets or table guards which can withstand high temperatures.

Please be aware that big and rapid changes in temperature when using the baking stone may cause the stone to crack. The baking stone should therefore never be cooled by placing it in cold water or on a cold surface.

The baking stone must be kept in a frost-free place when not in use.

DK

UK

D

F

E

J

## BACKSTEIN

Mit dem Eva Solo Backstein stehen Ihnen beim Grillen zusätzliche Zubereitungsmöglichkeiten zur Verfügung. Dank seiner porösen Oberfläche saugt der Backstein die Flüssigkeit eines Teigs auf und sorgt gemeinsam mit der hohen, trockenen Hitze des Grills zum Beispiel für eine schön knusprige Pizza. Es lassen sich zudem Brot, Brötchen oder Cookies auf dem Backstein zubereiten. Der Backstein ist für die Anwendung auf dem Holzkohle- und Gasgrill sowie im Backofen geeignet. Er besteht aus unglasierter Keramik und hat einen Durchmesser von 35,5 cm.

### Anwendung

Der Backstein muss vor dem Gebrauch mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.

### Backen auf dem Holzkohle- und Gasgrill sowie im Ofen

Der Backstein muss stets auf der Hitzequelle, die für die Zubereitung verwendet werden soll, langsam vorgeheizt werden. Ein kalter Backstein darf also nicht auf einen heißen Grill oder in einen vorgeheizten Ofen gegeben werden, sondern er muss gemeinsam mit der Hitzequelle aufgeheizt werden.

Beim Gebrauch auf einem Holzkohlegrill sollte das Anzünden mithilfe eines Grillstarters geschehen. Der Backstein darf nicht in direkten Kontakt mit den Flammen kommen.

### Reinigung und pflege

Lassen Sie den Stein völlig auskühlen. Wischen Sie ihn dann ohne Reinigungsmittel mit einem feuchten Tuch ab. Der Backstein ist nicht spülmaschinenfest. Vor dem Gebrauch muss der Backstein stets ganz trocken sein.

Mit der Zeit kann es auf dem Stein zu Verfärbungen kommen, doch diese bedeuten keine Beeinträchtigung der Hygiene. Solche Verfärbungen lassen sich unter Umständen mit einem Topfschwamm oder durch leichtes Abschleifen mit feinem Schmirgelpapier entfernen. Den Backstein anschließend mit einem feuchten Tuch abwischen.

### Achtung! Wichtig!

Da der Backstein viel Hitze in sich speichern kann, braucht er auch viel Zeit zum Abkühlen. Bedenken Sie daher, dass der Stein noch heiß ist, wenn Grill oder Backofen schon abgekühlt sind.

Stellen Sie den Backstein niemals direkt auf den Esstisch oder auf andere hitzeempfindliche Oberflächen, sondern platzieren Sie ihn stets auf einem hitzebeständigen Untersetzer.

Durch starke oder schnelle Temperaturänderungen können im Backstein Risse entstehen. Lassen Sie ihn daher niemals in kaltem Wasser oder auf einer kalten Unterlage abkühlen.

Bewahren Sie den Backstein an einem frostfreien Ort auf.

DK

UK

D

F

E

J

### **Pierre à pizza**

La pierre à pizza Eva Solo ouvre de nouvelles dimensions pour la préparation de vos repas au barbecue. Grâce à sa surface poreuse, la pierre absorbe l'humidité de la pâte et permet d'obtenir une belle croûte croustillante lorsque vous cuisez vos pizzas à haute température. Vous pouvez également utiliser la pierre pour cuire du pain, des brioches ou des cookies. La pierre à pizza peut être utilisée avec le barbecue au charbon et à gaz ou dans un four. Elle est fabriquée en céramique non émaillée et présente un diamètre de 35,5 cm.

### **Utilisation**

Avant d'utiliser la pierre à pizza, veillez à l'essuyer à l'aide d'un chiffon humide.

### **Cuisson au four, au barbecue au charbon et au barbecue à gaz**

La pierre à pizza doit toujours être préchauffée lentement à l'aide de la source de chaleur qui sera utilisée pour la cuisson. Autrement dit, la pierre à pizza froide ne peut pas être posée sur un barbecue extrêmement chaud ou dans un four préchauffé. Elle doit être préchauffée en même temps que la source de chaleur.

En cas d'utilisation du barbecue au charbon, veillez à l'allumer à l'aide de la cheminée. La pierre à pizza ne peut pas entrer en contact direct avec les flammes.

### **Nettoyage et entretien**

Laissez entièrement refroidir la pierre. Ensuite, essuyez-la à l'aide d'un chiffon humide sans détergent. La pierre à pizza ne peut pas être lavée au lave-vaisselle. La pierre à pizza doit être parfaitement sèche avant d'être réutilisée.

Avec le temps, la pierre se décolore sous l'effet de son utilisation. Cette décoloration ne comporte aucun danger pour la santé. Vous pouvez éventuellement éliminer les décolorations en frottant la pierre à pizza à l'aide d'une éponge à récurer ou en la ponçant délicatement à l'aide d'un fin papier de verre. N'oubliez pas ensuite d'essuyer la pierre à pizza à l'aide d'un chiffon humide.

### **Attention! Important!**

Vu la grande quantité de chaleur qu'elle peut absorber, la pierre à pizza met beaucoup de temps à refroidir. Autrement dit, la pierre reste chaude longtemps après l'extinction du barbecue ou du four.

Ne posez jamais la pierre à pizza directement sur la table ou autre surface sensible à la chaleur. Utilisez toujours des dessous de plat pouvant résister à des températures élevées.

Veillez noter que la pierre à pizza risque de se fendiller en cas d'importantes et rapides fluctuations de température lors de son utilisation. Dès lors, ne refroidissez jamais la pierre à pizza en l'immergeant dans de l'eau froide ou en la posant sur une surface froide.

La pierre à pizza doit être conservée à l'abri du gel lorsqu'elle n'est pas utilisée.

DK

UK

D

F

E

J

DK

UK

D

F

E

J

### **Piedra refractaria**

La piedra refractaria de Eva Solo ofrece varias posibilidades en la barbacoa. La superficie porosa de esta piedra reduce la humedad de la masa y asegura así una masa crujiente al cocinar la pizza por ejemplo en el calor elevado y seco de una barbacoa. También se puede emplear para hornear pan, bollos o galletas. La piedra refractaria se puede utilizar tanto en el horno como en barbacoas de gas y de carbón. Está fabricada en cerámica no esmaltada y cuenta con un diámetro de 35,5 cm.

### **Modo de empleo**

Antes de utilizar la piedra refractaria se debe limpiar con un paño húmedo.

### **Hornear en horno, barbacoa de carbón y barbacoa de gas**

La piedra refractaria se debe precalentar siempre gradualmente en la fuente de calor que se vaya a emplear para el horneado. Es decir, nunca se debe colocar la piedra fría sobre la barbacoa o en el horno ya calientes del todo, sino que debe calentarse gradualmente a la vez que la fuente de calor.

En el caso de la barbacoa de carbón, se debe encender el fuego con ayuda de una chimenea de encendido. La piedra refractaria no debe entrar en contacto directo con las llamas del fuego.

### **Limpieza y mantenimiento**

Deja que la piedra se enfríe del todo. Una vez fría se limpia con un paño húmedo sin ningún producto de limpieza. La piedra refractaria no es apta para lavavajillas. Además debe secarse completamente antes de usarla de nuevo.

Con el paso del tiempo, la piedra sufrirá cierta decoloración por el uso, pero esto no la hace menos higiénica. La decoloración puede corregirse con un estropajo o frotando ligeramente con un papel de lija. Recuerda limpiar la piedra con un paño húmedo después del uso.

### **¡Advertencia! ¡Importante!**

La piedra tarda en enfriarse debido a las altas temperaturas que alcanza. Por tanto, la piedra seguirá caliente mucho después de que la barbacoa o el horno se hayan apagado.

La piedra no se debe colocar nunca directamente sobre la mesa ni sobre otras superficies sensibles al calor. Utiliza salvamanteles resistentes a altas temperaturas.

Los cambios bruscos y fuertes de temperatura en la piedra pueden provocar que ésta se agriete. Por ello no se debe enfriar la piedra en agua fría ni sobre una superficie fría.

Mientras no se utilice, la piedra refractaria se debe guardar en un lugar resguardado de heladas.

DK

UK

D

F

E

J

## ベーキングストーン

エバソ口社のベーキングストーンは、バーベキューで大活躍する多様性のある食器です。表面が多孔質であるため、生地から余分な水分を吸い取り、カラッとした高熱のグリルを使って焼くピザなどが極上のサクサク感で味わえます。食パンやロールパン、クッキーにも使うことができます。ベーキングストーンは、炭火やガスグリルの上、オープンの中のいずれでも使用できます。素焼きの陶器製で直径35.5 cmです。

### ご使用方法

ベーキングストーンを初めてご使用になる際には、あらかじめ湿った布で拭いてください。

### オープンの中か炭火やガスグリルの上で焼く

ベーキングストーンは、料理に使う熱源でゆっくりと加熱してください。加熱していないベーキングストーンを高熱のグリルの上に置いたり、余熱済みのオープンの中に入れたりせず、必ず、熱源を使ってゆっくりと加熱してください。

炭火グリルでベーキングストーンをご使用になるときには、グリルスターターを使って加熱してください。ベーキングストーンを、直火にかけないようにしてください。

### お手入れ方法

使用後は完全に熱を冷ましてから、洗剤を使わずに湿った布で拭いてください。ベーキングストーンは、食洗器には対応しておりません。再びご使用の際は、完全に乾いている状態にしてください。

ストーンの色はご使用に伴い変色しますが、衛生面での影響は一切ございません。変色部分が気になる場合は、スポンジたわしを使用するか、サンドペーパーで軽くやすりをかけて取り除くことができます。その後は湿った布でベーキングストーンを拭くことを忘れないようにしてください。

### ご注意、重要

ベーキングストーンはかなり高温になる可能性があるため、冷めるのに時間がかかります。ですから、ストーンはグリルやストーブのスイッチを切ってから長時間熱いままとりま

す。食卓や熱に弱い場所にベーキングストーンを直接置かず、必ず、五徳や耐熱性の高いテーブルマットをご使用ください。

ベーキングストーンの使用中に温度が急に大きく変化すると、ストーンにひびが入ることがあります。ベーキングストーンを冷水に入れたり、冷たい場所に置いたりしないでください。

ベーキングストーンは、ご使用にならないときには、霜の降らない場所に保管してください。







**eva solo**

[www.evasolo.com](http://www.evasolo.com)