

CREATE

**ADVICE FOR THE MAINTENANCE OF
THE REFRACTORY STONE**
CONSEJOS PARA EL MANTENIMIENTO DE
LA PIEDRA REFRACTARIA

[illegible]

CREATE natural cooking stones darken unevenly as they are used. It is a natural and beneficial process, both for the stone and for the food we cook on it, thus achieving non-stickness and avoiding the mixture of flavors.

The natural curing or patina of the stone should never be forced.

CLEANING TIPS

To remove food debris and blend large stains, follow these cleaning tips:

1. Make sure the stone is completely cool before cleaning. Otherwise, you could get burned.
2. If you have to handle it while it's still hot, wear heat-resistant gloves to avoid burning yourself. Also, make sure the surface you place it on is heat resistant.
3. Using a blunt tool, scrape or brush away any stuck-on food. You can use a wooden or plastic spatula to remove any embedded food.
4. Moisten a cloth with lukewarm water, that does not drip, and remove the food remains that have been released with the spatula. Do not excessively wet the cloth.
5. Let it dry completely and there are no traces of water, then put it in the Pizza Maker and heat it at maximum temperature for at least 1 hour.
6. You will be able to observe that as the temperature increases, the heat will disintegrate the most difficult to remove remains.
7. Allow the stone to cool completely before you can proceed to the next step.
8. When the stone has already cooled, remove the remains that have calcined with the temperature with a dry cloth.
9. Once all the steps are done, you can enjoy your pizza maker again.

WARNINGS

1. Never use soap to clean the pizza stone, doing so could damage the stone as the surface is porous and can absorb moisture and affect the quality of cooking. Also, the soap can leave an unwanted taste in subsequent meals.
2. In the event that you have wet the stone too much, let it dry completely for about a week. Even though it looks dry, it could contain water inside.
3. Avoid using oils of any kind on the stone. Olive oil or any other type of fat can create smoke when baking food as the pores in the stone could absorb oil inside. The fats from the foods that are cooked on the stone will filter naturally without damaging it. However, it is better that you do not try to cure the stone with oil.

Perform regular maintenance cleanings: Although the stone does not require thorough cleaning after each use, periodic maintenance cleaning is recommended. You can repeat the above steps as needed, making sure not to leave any residue or built-up stains.

Las piedras de cocción naturales de CREATE, se oscurecen de forma irregular a medida que se usan. Es un proceso natural y beneficioso, tanto para la piedra como para los alimentos que cocinamos en ella, consiguiendo así antiadherencia y evitando la mezcla de sabores.

El curado natural o la pátina de la piedra no debe forzarse nunca.

CONSEJOS DE LIMPIEZA

Para eliminar los restos de comida y difuminar las manchas grandes, siga los siguientes consejos de limpieza:

1. Asegúrese de que la piedra se enfríe completamente antes de limpiarla. De lo contrario, podría sufrir quemaduras.
2. Si tiene que manipularla mientras aún está caliente, use guantes resistentes al calor para no quemarse. Asimismo, asegúrese de que la superficie donde la coloca sea resistente al calor.
3. Con una herramienta sin filo, raspe o cepille los restos de comida pegada. Puede usar una espátula de madera o plástico para retirar cualquier resto de comida que se haya quedado incrustada.
4. Humedezca un trapo con agua tibia, que no gotee, y retire los restos de comida que haya soltado con la espátula. No moje excesivamente el trapo.
5. Deje que seque por completo y que no queden restos de agua, luego introdúzcala en el Pizza Maker y póngala a calentar a máxima temperatura durante al menos 1 hora.
6. Podrá observar que a medida que la temperatura aumente el calor irá desintegrando los restos más difíciles de quitar.
7. Deje que la piedra se enfríe completamente para poder seguir con el siguiente paso.
8. Cuando la piedra ya se haya enfriado, retire los restos que se han calcinado con la temperatura con un trapo seco.
9. Una vez hechos todos los pasos ya puede volver a disfrutar de su pizza maker.

ADVERTENCIAS

1. Nunca use jabón para limpiar la piedra para pizza, hacerlo podría estropear la piedra ya que la superficie es porosa y puede absorber la humedad y afectar a la calidad de la cocción. Además, el jabón puede dejar un sabor no deseado en las comidas posteriores.
2. En el caso que haya mojado demasiado la piedra, dejela secar por completo alrededor de una semana. Incluso aunque parezca seca podría contener agua en su interior.
3. Evite usar aceites de cualquier tipo en la piedra. El aceite de oliva o cualquier otro tipo de grasa puede crear humo al hornear la comida ya que los poros de la piedra podrían absorber aceite en su interior. Las grasas de las comidas que se cocinen en la piedra se filtrarán naturalmente sin dañarla. Sin embargo, es mejor que no intente curar la piedra con aceite.

Realice limpiezas periódicas de mantenimiento: Aunque la piedra no requiere limpieza a fondo después de cada uso, es recomendable hacer limpiezas periódicas de mantenimiento. Puedes repetir los pasos anteriores según sea necesario, asegurándote de no dejar residuos o manchas acumuladas.

CREATE as pedras de cozinha naturais escurecem de forma desigual à medida que são usadas. É um processo natural e benéfico, tanto para a pedra como para os alimentos que nela cozinhamos, conseguindo assim a não pegajosidade e evitando a mistura de sabores.

A cura natural ou pátina da pedra nunca deve ser forçada.

DICAS DE LIMPEZA

Para remover restos de comida e misturar manchas grandes, siga estas dicas de limpeza:

1. Certifique-se de que a pedra esteja completamente fria antes de limpá-la. Caso contrário, você pode se queimar.
2. Se tiver que manuseá-lo ainda quente, use luvas resistentes ao calor para evitar queimaduras. Além disso, verifique se a superfície em que você o coloca é resistente ao calor.
3. Usando uma ferramenta romba, raspe ou escove qualquer alimento preso. Você pode usar uma espátula de madeira ou plástico para remover qualquer alimento incrustado.
4. Umedeça um pano com água morna, que não pingue, e retire os restos de comida que se soltaram com a espátula. Não molhe excessivamente o pano.
5. Deixe secar completamente e não há vestígios de água, em seguida, coloque-o na Pizza Maker e aqueça-o em temperatura máxima por pelo menos 1 hora.
6. Você poderá observar que conforme a temperatura aumenta, o calor vai desintegrando os restos mais difíceis de remover.
7. Deixe a pedra esfriar completamente antes de prosseguir para a próxima etapa.
8. Quando a pedra já tiver esfriado, retire os restos que calcinaram com a temperatura com um pano seco.
9. Depois que todas as etapas forem concluídas, você poderá aproveitar sua pizzaria novamente.

AVISOS

1. Nunca use sabão para limpar a pedra da pizza, pois isso pode danificar a pedra, pois a superfície é porosa e pode absorver umidade e afetar a qualidade do cozimento. Além disso, o sabonete pode deixar um gosto indesejado nas refeições subsequentes.
2. Caso tenha molhado demais a pedra, deixe-a secar completamente por cerca de uma semana. Mesmo que pareça seco, pode conter água em seu interior.
3. Evite usar óleos de qualquer tipo na pedra. Azeite ou qualquer outro tipo de gordura pode criar fumaça ao assar alimentos, pois os poros da pedra podem absorver o óleo no interior. As gorduras dos alimentos que são cozidos na pedra irão filtrar naturalmente sem danificá-la. No entanto, é melhor não tentar curar a pedra com óleo.

Faça limpezas regulares de manutenção: Embora a pedra não exija uma limpeza completa após cada uso, recomenda-se uma limpeza de manutenção periódica. Você pode repetir as etapas acima conforme necessário, certificando-se de não deixar nenhum resíduo ou manchas acumuladas.

Les pierres de cuisson naturelles CREATE s'assombrissent de manière inégale au fur et à mesure de leur utilisation. C'est un processus naturel et bénéfique, tant pour la pierre que pour les aliments que nous cuisinons dessus, obtenant ainsi une non-adhérence et évitant le mélange des saveurs.

Le durcissement naturel ou la patine de la pierre ne doit jamais être forcé.

CONSEILS DE NETTOYAGE

Pour éliminer les débris alimentaires et estomper les grosses taches, suivez ces conseils de nettoyage :

1. Assurez-vous que la pierre est complètement froide avant de la nettoyer. Sinon, vous pourriez vous brûler.
2. Si vous devez le manipuler alors qu'il est encore chaud, portez des gants résistants à la chaleur pour éviter de vous brûler. Assurez-vous également que la surface sur laquelle vous le placez est résistante à la chaleur.
3. À l'aide d'un outil émoussé, grattez ou brossez tout aliment collé. Vous pouvez utiliser une spatule en bois ou en plastique pour retirer tout aliment incrusté.
4. Humidifiez un chiffon avec de l'eau tiède, qui ne coule pas, et enlevez les restes de nourriture qui ont été libérés avec la spatule. Ne mouillez pas excessivement le chiffon.
5. Laissez-le sécher complètement et il n'y a pas de traces d'eau, puis mettez-le dans le Pizza Maker et chauffez-le à température maximale pendant au moins 1 heure.
6. Vous pourrez observer qu'à mesure que la température augmente, la chaleur va désintégrer les restes les plus difficiles à enlever.
7. Laissez la pierre refroidir complètement avant de passer à l'étape suivante.
8. Lorsque la pierre est déjà refroidie, retirez les restes calcinés avec la température avec un chiffon sec.
9. Une fois toutes les étapes réalisées, vous pourrez à nouveau profiter de votre pizzaiolo.

AVERTISSEMENTS

1. N'utilisez jamais de savon pour nettoyer la pierre à pizza, cela pourrait endommager la pierre car la surface est poreuse et peut absorber l'humidité et affecter la qualité de la cuisson. De plus, le savon peut laisser un goût indésirable lors des repas suivants.
2. Dans le cas où vous auriez trop mouillé la pierre, laissez-la sécher complètement pendant environ une semaine. Même s'il a l'air sec, il peut contenir de l'eau à l'intérieur.
3. Évitez d'utiliser des huiles de toute sorte sur la pierre. L'huile d'olive ou tout autre type de graisse peut créer de la fumée lors de la cuisson des aliments, car les pores de la pierre pourraient absorber l'huile à l'intérieur. Les graisses des aliments cuits sur la pierre filtreront naturellement sans l'abîmer. Cependant, il vaut mieux ne pas essayer de durcir la pierre avec de l'huile.

Effectuer des nettoyages d'entretien réguliers: Bien que la pierre ne nécessite pas de nettoyage en profondeur après chaque utilisation, un nettoyage d'entretien périodique est recommandé. Vous pouvez répéter les étapes ci-dessus au besoin, en vous assurant de ne laisser aucun résidu ou tache accumulée.

Le pietre da cucina naturali CREATE si scuriscono in modo non uniforme man mano che vengono utilizzate. È un processo naturale e benefico, sia per la pietra che per il cibo che ci cuociamo sopra, ottenendo così l'antiaderenza ed evitando la miscelazione dei sapori.

La cura naturale o la patina della pietra non dovrebbe mai essere forzata.

CONSIGLI PER LA PULIZIA

Per rimuovere i residui di cibo e sfumare le macchie più grandi, segui questi suggerimenti per la pulizia:

1. Assicurarsi che la pietra sia completamente fredda prima della pulizia. Altrimenti potresti scottarti.
2. Se devi maneggiarlo mentre è ancora caldo, indossa guanti resistenti al calore per evitare di scottarti. Inoltre, assicurati che la superficie su cui lo posizioni sia resistente al calore.
3. Usando uno strumento smussato, raschiare o spazzolare via qualsiasi cibo bloccato. Puoi usare una spatola di legno o di plastica per rimuovere il cibo incorporato.
4. Inumidire un panno con acqua tiepida, che non goccioli, e rimuovere con la spatola i resti di cibo che si sono staccati. Non bagnare eccessivamente il panno.
5. Fategli asciugare completamente e non ci siano tracce di acqua, quindi mettetelo nel Pizza Maker e scaldatelo alla massima temperatura per almeno 1 ora.
6. Potrai osservare che all'aumentare della temperatura, il calore disintegrerà i resti più difficili da rimuovere.
7. Lascia che la pietra si raffreddi completamente prima di procedere al passaggio successivo.
8. Quando la pietra si è già raffreddata, rimuovere con un panno asciutto i resti che si sono calcinati con la temperatura.
9. Una volta completati tutti i passaggi, puoi goderti di nuovo il tuo pizzaiolo.

AVVERTENZE

1. Non usare mai il sapone per pulire la pietra per pizza, in quanto ciò potrebbe danneggiare la pietra poiché la superficie è porosa e può assorbire umidità e influire sulla qualità della cottura. Inoltre, il sapone può lasciare un sapore indesiderato nei pasti successivi.
2. Nel caso in cui abbiate bagnato troppo la pietra, lasciatela asciugare completamente per circa una settimana. Anche se sembra asciutto, potrebbe contenere acqua all'interno.
3. Evitare l'uso di oli di qualsiasi tipo sulla pietra. L'olio d'oliva o qualsiasi altro tipo di grasso può creare fumo durante la cottura dei cibi poiché i pori della pietra potrebbero assorbire l'olio all'interno. I grassi dei cibi che vengono cotti sulla pietra filtreranno naturalmente senza danneggiarla. Tuttavia, è meglio non cercare di curare la pietra con l'olio.

Eseguire regolari pulizie di manutenzione: Sebbene la pietra non richieda una pulizia accurata dopo ogni utilizzo, si consiglia una pulizia di manutenzione periodica. Puoi ripetere i passaggi precedenti secondo necessità, assicurandoti di non lasciare residui o macchie accumulate.

Die natürlichen Kochsteine von CREATE verdunkeln sich bei Gebrauch ungleichmäßig. Es ist ein natürlicher und wohltuender Prozess, sowohl für den Stein als auch für die Speisen, die wir darauf zubereiten, wodurch eine Nichtklebrigkeit erreicht und eine Geschmacksvermischung vermieden wird.

Die natürliche Aushärtung oder Patina des Steins sollte niemals erzwungen werden.

REINIGUNGSTIPPS

Befolgen Sie diese Reinigungstipps, um Speisereste zu entfernen und große Flecken zu verwischen:

1. Stellen Sie sicher, dass der Stein vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn reinigen. Andernfalls könnte es zu Verbrennungen kommen.
2. Wenn Sie es noch heiß anfassen müssen, tragen Sie hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden. Stellen Sie außerdem sicher, dass die Oberfläche, auf der Sie es platzieren, hitzebeständig ist.
3. Kratzen oder bürsten Sie mit einem stumpfen Werkzeug anhaftende Essensreste ab. Um festsitzende Speisereste zu entfernen, können Sie einen Holz- oder Kunststoffspatel verwenden.
4. Befeuchten Sie ein Tuch mit lauwarmem, nicht tropfendem Wasser und entfernen Sie die herausgelösten Essensreste mit dem Spatel. Befeuchten Sie das Tuch nicht übermäßig.
5. Lassen Sie es vollständig trocknen und es dürfen keine Wasserspuren mehr vorhanden sein. Geben Sie es dann in den Pizzamaker und erhitzen Sie es mindestens 1 Stunde lang auf maximaler Temperatur.
6. Sie werden beobachten können, dass mit zunehmender Temperatur die am schwierigsten zu entfernenden Rückstände durch die Hitze zerfallen.
7. Lassen Sie den Stein vollständig abkühlen, bevor Sie mit dem nächsten Schritt fortfahren können.
8. Wenn der Stein bereits abgekühlt ist, entfernen Sie die mit der Temperatur kalzierten Reste mit einem trockenen Tuch.
9. Sobald alle Schritte erledigt sind, können Sie Ihren Pizzabäcker wieder genießen.

WARNHINWEISE

1. Reinigen Sie den Pizzastein niemals mit Seife. Dies könnte den Stein beschädigen, da die Oberfläche porös ist und Feuchtigkeit aufnehmen und die Qualität des Garens beeinträchtigen kann. Außerdem kann die Seife bei nachfolgenden Mahlzeiten einen unerwünschten Geschmack hinterlassen.
2. Falls Sie den Stein zu stark nass gemacht haben, lassen Sie ihn etwa eine Woche lang vollständig trocknen. Auch wenn es trocken aussieht, könnte es Wasser darin enthalten.
3. Vermeiden Sie die Verwendung von Ölen jeglicher Art auf dem Stein. Olivenöl oder jede andere Art von Fett kann beim Backen von Speisen Rauch erzeugen, da die Poren des Steins Öl im Inneren absorbieren könnten. Die Fette der auf dem Stein gegarten Speisen werden auf natürliche Weise gefiltert, ohne den Stein zu beschädigen. Es ist jedoch besser, wenn Sie nicht versuchen, den Stein mit Öl zu härten.

Führen Sie regelmäßige Unterhaltsreinigungen durch: Obwohl der Stein nicht nach jedem Gebrauch gründlich gereinigt werden muss, wird eine regelmäßige Unterhaltsreinigung empfohlen. Sie können die oben genannten Schritte nach Bedarf wiederholen und dabei darauf achten, dass keine Rückstände oder angesammelten Flecken zurückbleiben.

CREATE natuurlijke kookstenen worden tijdens het gebruik ongelijkmatig donkerder. Het is een natuurlijk en heilzaam proces, zowel voor de steen als voor het voedsel dat we erop koken, waardoor het niet aanbakt en de vermenging van smaken wordt vermeden.

De natuurlijke uitharding of patina van de steen mag nooit geforceerd worden.

REINIGINGSTIPS

Volg deze schoonmaaktips om voedselresten te verwijderen en grote vlekken te blenden:

1. Zorg ervoor dat de steen volledig is afgekoeld voordat u hem schoonmaakt. Anders kunt u zich verbranden.
2. Als u het moet hanteren terwijl het nog heet is, draag dan hittebestendige handschoenen om te voorkomen dat u zich brandt. Zorg er ook voor dat het oppervlak waarop je het plaatst hittebestendig is.
3. Gebruik een stomp stuk gereedschap om vastzittend voedsel weg te schrapen of weg te borstelen. U kunt een houten of plastic spatel gebruiken om ingebed voedsel te verwijderen.
4. Bevochtigt een doek met lauwwarm water, dat niet druipt, en verwijder met de spatel de losgekomen etensresten. Maak de doek niet te nat.
5. Laat het volledig drogen en er zijn geen sporen van water, doe het dan in de Pizza Maker en verwarm het gedurende minimaal 1 uur op maximale temperatuur.
6. Je zult kunnen zien dat naarmate de temperatuur stijgt, de hitte de moeilijkst te verwijderen resten zal desintegreren.
7. Laat de steen volledig afkoelen voordat je verder kunt gaan met de volgende stap.
8. Als de steen al is afgekoeld, verwijder je de restanten die door de temperatuur zijn gecal-cineerd met een droge doek.
9. Als alle stappen zijn doorlopen, kun je weer genieten van je pizzamaker.

WAARSCHUWINGEN

1. Gebruik nooit zeep om de pizzasteen schoon te maken, dit kan de steen beschadigen omdat het oppervlak poreus is en vocht kan opnemen en de kwaliteit van het koken kan beïnvloeden. Ook kan de zeep een ongewenste smaak achterlaten bij volgende maaltijden.
2. Als je de steen te nat hebt gemaakt, laat hem dan ongeveer een week volledig drogen. Hoewel het er droog uit ziet, kan er water in zitten.
3. Gebruik geen olie van welke aard ook op de steen. Olijfolie of een ander type vet kan rook veroorzaken bij het bakken van voedsel, omdat de poriën in de steen olie binnenin kunnen absorberen. De vetten van het voedsel dat op de steen wordt gekookt, filteren op natuurlijke wijze zonder het te beschadigen. Het is echter beter dat je de steen niet met olie probeert uit te harden.

Voer regelmatig onderhoudsreinigingen uit: Hoewel de steen niet na elk gebruik grondig gereinigd hoeft te worden, is een periodieke onderhoudsreiniging wel aan te raden. U kunt de bovenstaande stappen naar behoefte herhalen en ervoor zorgen dat er geen resten of opgehoopte vlekken achterblijven.

CREATE naturalne kamienie do gotowania ciemnieją nierównomiernie w miarę ich używania. Jest to proces naturalny i korzystny zarówno dla kamienia, jak i potraw, które na nim gotujemy, dzięki czemu uzyskujemy nieprzywieranie i unikamy mieszania się smaków.

Naturalne utwardzanie lub patyna kamienia nigdy nie powinny być wymuszane.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA

Aby usunąć resztki jedzenia i zmiksować duże plamy, postępuj zgodnie z tymi wskazówkami dotyczącymi czyszczenia:

1. Przed czyszczeniem upewnij się, że kamień całkowicie ostygł. W przeciwnym razie możesz się poparzyć.
2. Jeśli musisz go dotykać, gdy jest jeszcze gorący, noś rękawice odporne na ciepło, aby uniknąć poparzenia. Upewnij się również, że powierzchnia, na której go umieścisz, jest odporna na ciepło.
3. Używając tępego narzędzia, zeszkobać lub zetrzeć przyklejone jedzenie. Możesz użyć drewnianej lub plastikowej szpatułki, aby usunąć osadzony pokarm.
4. Zwilż szmatkę letnią wodą, która nie kapie i usuń szpatułką resztki jedzenia. Nie należy nadmiernie zwilżać ściereczki.
5. Pozostaw do całkowitego wyschnięcia, aby nie było śladów wody, a następnie włóż do urządzenia do pizzy i podgrzewaj w maksymalnej temperaturze przez co najmniej 1 godzinę.
6. Będziesz mógł zaobserwować, że wraz ze wzrostem temperatury pod wpływem ciepła rozpadną się najtrudniejsze do usunięcia pozostałości.
7. Pozwól, aby kamień całkowicie ostygł, zanim będziesz mógł przejść do następnego kroku.
8. Gdy kamień już ostygnie, suchą ściereczką usuń pozostałości, które uległy kalcynacji pod wpływem temperatury.
9. Po wykonaniu wszystkich kroków możesz ponownie cieszyć się maszyną do pizzy.

OSTRZEŻENIA

1. Nigdy nie używaj mydła do czyszczenia kamienia do pizzy, ponieważ może to spowodować uszkodzenie kamienia, ponieważ powierzchnia jest porowata i może wchłaniać wilgoć oraz wpływać na jakość gotowania. Ponadto mydło może pozostawiać niepożądany posmak w kolejnych posiłkach.
2. Jeśli za bardzo zmoczyłeś kamień, pozostaw go do całkowitego wyschnięcia na około tydzień. Mimo że wygląda na suchy, w środku może znajdować się woda.
3. Unikaj używania wszelkiego rodzaju olejów na kamieniu. Oliwa z oliwek lub inny rodzaj tłuszczu może powodować dym podczas pieczenia, ponieważ pory w kamieniu mogą wchłaniać olej do środka. Tłuszcze z potraw gotowanych na kamieniu będą naturalnie filtrować, nie uszkadzając go. Jednak lepiej nie próbować leczyć kamienia olejem.

Wykonuj regularne czyszczenie konserwacyjne: Chociaż kamień nie wymaga dokładnego czyszczenia po każdym użyciu, zaleca się okresowe czyszczenie konserwacyjne. W razie potrzeby możesz powtórzyć powyższe kroki, upewniając się, że nie pozostawisz żadnych pozostałości ani nagromadzonych plam.

[illegible]

CREATE