

PL

Kamień do pieczenia wykonany jest z materiału naturalnego. Miliony mikroskopijnych porów, pochłaniają wilgotność ciasta a następnie ją uwalniają, pomagają utrzymać wysoką temperaturę w piekarniku. Pizza i inne wypieki będą doskonale chrupiące. Można tak przygotować nie tylko pizzę, ale i zwykłe pieczywo, różne ciasteczka, tortille, mięso, ryby oraz wiele innych. Kamień do pieczenia jest bardzo prosty w użyciu. Kamień zawsze należy stopniowo rozgrzewać, wkładać do nienagrzanego jeszcze piekarnika na środkową bądź dolną półkę. Na kamieniu dobrze jest umieścić papier do pieczenia lub posypać go mąką kukurydzianą, by zapobiec przylepaniu się pizzy czy pieczywa do powierzchni. Przy pieczeniu nie natłuszczać kamienia. Należy zwrócić szczególną uwagę na gwałtowne zmiany temperatury - nie kłaść gorącego kamienia na zimne powierzchnie i odwrotnie! Włożyć kamień do piekarnika a ten rozgrzać, dzięki uchwytywi można wyciągać gotowe wypieki bez potrzeby wyciągania kamienia, kamień włożyć z powrotem do czasu jego całkowitego wystudzenia, wypieki można wyjąć również drewnianą łopatką. Z czasem kamień może zmienić kolor na ciemniejszy, oznacza to, iż zwiększyły się jego właściwości pieczenia. Dzięki tym właściwościom, pieczywo będzie wyjątkowo chrupiące. Zawsze pozostawiać kamień do jego całkowitego wystudzenia. Po kamieniu nie widać czy jest gorący, czy nie. Należy posługiwać się z nim bardzo ostrożnie, aby zapobiec niebezpieczeństwu oparzenia. Zachować należy ostrożność i pilnować dzieci i zwierzęta, aby nie oparzyły się o kamień!

UŻYWANIE

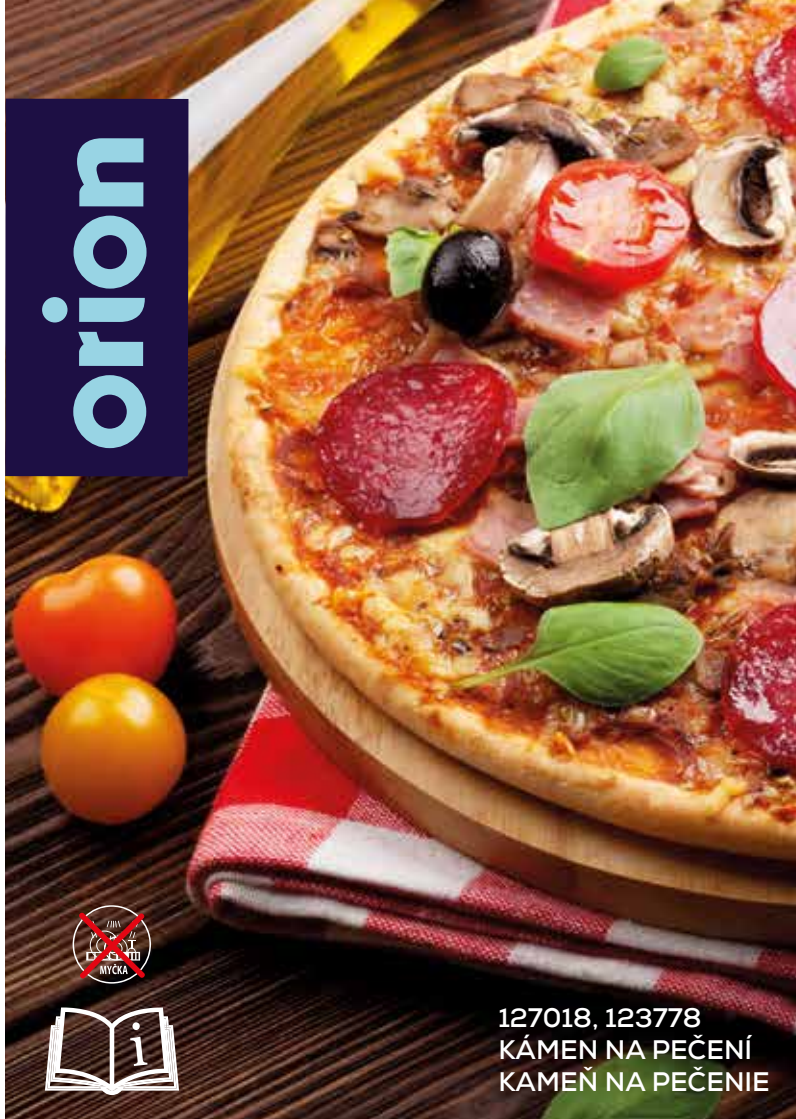
- Kamień do pieczenia jest kruchy, więc zachowaj ostrożność podczas jego używania. Uwagi na wstrząsy mechaniczne (płyta wykonana jest z materiału kruchego, mikro-pęknięcia mogą powodować późniejsze pęknięcia kamienia).
- Przed pierwszym użyciem umyć czystą wodą bez detergentu. Nie używaj detergentów podczas czyszczenia.
- Umieść kamień na środku piekarnika i rozgrzej go, a następnie połóż na nim ciasto.
- Umieść papier do pieczenia między żywnością i kamieniem, ułatwi to wyjmowanie pieczonego jedzenia oraz czyszczenie kamienia.
- Kamień do pizzy nadaje się do piekarników gazowych i elektrycznych.
- Nie używaj oleju ani smaru do przygotowania pizzy na kamieniu.
- Do usuwania większych odpadków używaj skrobaczki lub szcetki.
- Podczas pieczętowania mięsa lub ryb, owić je folią aluminiową, aby złapać tłuszcz i soki.
- Wymij naczynie po upieczeniu, np. przy pomocy drewnianych szczypców.
- Kamień nie powinien być narażony na gwałtowne zmiany temperatury, gdyż może doznać szoku termicznego (nie należy wsadzać letniego kamienia bezpośrednio do gorącego pieca oraz chronić przed kontaktem z gorącym naczyniem, i odwrotnie gorącego kamienia nie stawiać na zimnym podłożu). Mogło by dojść do pęknięcia lub złamania.
- Zmiana koloru kamienia podczas pieczenia lub po kontakcie z żywnością nie jest wadą i nie może być podstawą do reklamacji.
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Używaj kamień tylko do pieczenia, nie jest przeznaczony do krojenia produktów spożywczych, można w ten sposób go uszkodzić. Wszelkie zadrapania lub rowki na powierzchni nie mogą być podstawą do reklamacji.
- Przechowywać w suchym, przewietrzonym miejscu w temperaturze pokojowej

PRZEPIS DLA WYMAGAJĄCYCH

360 g mąki, 180 g wody, 1 łyżeczka soli, 5 g suszonych drożdży, 2 łyżeczki oliwy z oliwek
Tradycyjne ciasto włoskie zawiera tylko cztery podstawowe składniki mąka, woda, sól, drożdże. Podstawą dobrego ciasta jest pozostawienie ciasta nie tylko do wyrośnięcia, ale też by dobrze "dojrzało". Dlatego ciasto należy zrobić dzień przed a następnie pozostawić je w lodówce. Takie ciasto będzie bardzo smaczne, chrupiące, z wyraźnym zapachem oraz będzie lekkostrawne. Jeśli potrzebujecie ciasto na pizzę szybko, użyjcie ten sam przepis, ale nie wkładajcie ciasto do lodówki i zostawcie je wyrosnąć przy temperaturze pokojowej na około dwie godziny. Przepis jest na 2 - 3 cienkie pizzy. Dodatki: pomidory w sosie własnym (nie ketchup!), ser mozzarella. Inne składniki: kiełbasa, szynka, pieczarki, jajka. W średniej misce wymieszać mąkę i sól. Dodać drożdże, wodę i wszystko dokładnie wymieszać. Dopiero gdy mąka wsiąknie całą wodę, można dodać oliwę z oliwek, następnie na desce wyrobić gładkie ciasto. Gotowe ciasto jest średnio gęste, konsystencja jest nie cieknącej. Ciasto podzielić na trzy kule, które należy dać na wielki talerz. Posmarować je lekko olejem i dokładnie przykryć woreczkiem foliowym, aby nie wyschło. Ciasto wkłada się do lodówki od razu po wyrobieniu i poporcjowaniu. Na drugi dzień ciasto wyjąć z lodówki i na godzinę zostawić w temperaturze pokojowej. Za pomocą wałeczka (albo ręcznie) wyrobić okrągły placek i ułożyć go na papierze do pieczenia. Następnie posmarować go sosem pomidorowym, dodać ser i resztę składników. Międzyczasie rozgrzać piekarnik z kamieniem na min. 250 °C. Im krótszy czas pieczenia, tym pizza będzie smaczniejsza, dlatego nie należy otwierać piekarnika podczas pieczenia, aby nie uciekło ciepło. (Prawdziwą pizzą neapolitańską piecze się w temperaturze 485 °C około jedną minutę). Kiedy mamy na pizzy sos pomidorowy, pomidorowy, mozzarellę i inne składniki, można włożyć ją do piekarnika. Piec przez około 10 minut. Ciasto można też zamrozić i użyć później. Ciasto należy wkładać do zamrażalnika już wyrośnięte!

www.oriondomacipotreb.cz

Vyrobeno pro Velkoobchod Orion s.r.o., Nedošín 132, 570 01 Litomyšl.
Pre SK Orion Trade s.r.o., Pezinská cesta 30, 903 01 Senec.



orion



127018, 123778
KÁMEN NA PEČENÍ
KAMEŇ NA PEČENIE

CZ

Pečicí kámen je z prírodného materiálu. Milióny mikroskopických pórů, ktoré absorbujú vlhkosť těsta a poté ji uvolňují, pomáhají udržovat vysokou teplotu v troubě. Pizza a jiné pečivo tak dosáhnou dokonale křupavosti. Takto si můžeme připravit nejen pizzu, ale i běžné pečivo, různé sušenky, tortilly, maso či ryby a mnoho dalších. Kámen na pečení má úplně jednoduché použití. Do trouby ho umístíte do středu nebo dolů a před samotným pečením trouby předehřejte na hodně vysokou teplotu, aby se kámen nahřál. Na kámen je lepší dát pečicí papír nebo ho posypat kukuričnou moukou, aby se na něj pizza a pečivo nepřichytávaly. Tuky ani oleje se pro přípravu na kameni nepoužívají. Pozor na změny teplot – horký nepokládat na studené a naopak! Tedy: vložit do trouby a tu nechat rozehrát, díky držátku se může vytáhnout, sundá se pokrm a vloží zpět do trouby do vychladnutí, nebo se pokrm vytáhne dřevěnou lopatkou. Tím, že se kámen používá, tak časem získává tmavší barvu a touto patinou se zlepšují i jeho pečicí vlastnosti.

Díky absorpčním vlastnostem kamenné desky je pečivo výjimečně křupavé.

Vždy nechte kámen dostatečně vychladnout, není na něm vidět, jestli je rozpálený, či ne. Takže s ním manipulujte velmi opatrně, abyste zamezili nebezpečí spálení. Dbejte zvýšené opatrnosti a hlídejte děti i vaše čtyřnohé miláčky, aby se o kámen nespálili!

POUŽITÍ

- Pečicí kámen je křehký, proto při manipulaci s ním buďte opatrní. Pozor na mechanické nárazy (deska je z materiálu s pamětí, mikro prasklinka může být příčinou pozdějšího prasknutí kamene).
- Před prvním použitím omyjte čistou vodou bez saponátových prostředků. Ani při dalším mytí nepoužívejte žádné čisticí prostředky.
- Kámen umístíte do středu trouby a předehřejte, potom na něj umístíte pokrm.
- Mezi kómen a kámen na pečení pokládejte pečicí papír; usnadníte si čištění a upečené jídlo se Vám bude snáze vyjímat.
- Kámen na pečení je vhodný pro plynové či elektrické trouby.
- K přípravě na kameni nepoužívejte žádné oleje ani tuky.
- K odstranění zbytků jídel použijte škrabku nebo kartáček.
- Pokud pečete maso nebo ryby, zabaľte je do hliníkové fólie, aby se zachytili tuky a šťavy.
- Po upečení pokrm vyndejte, např. pomocí dřevěné lopatky.
- Kámen nesmí být vystaven TEPLOTNÍMU ŠOKU (vložený přímo do horké trouby, styk s rozpálenou pltnou, ohněm, a naopak po vyjmutí z horké trouby položený na studený podklad). Mohlo by dojít k prasknutí či rozlomení.
- Změna barvy, ať už pečením nebo po styku s potravinou, není na závadu a nemůže být předmětem reklamace.
- Není vhodný k mytí v myčce.
- Používejte kámen pouze k pečení, není určený ke krájení potravin, může dojít k poškození kamene i kuchyňských potřeb k tomu určených. Jakékoliv vrypý či drážky na povrchu nemohou byť předmětem reklamace.
- Uchovávejte na odvětraném a suchém místě při pokojové teplotě.

SK

Kameň na pečenie je z prírodného materiálu. Vďaka miliónom mikroskopických pórov, ktoré absorbujú vlhkosť cesta a potom ju uvoľňujú, pomáha udržať vysokú teplotu v rúre. Pizza alebo iné pečivo tým dosiahne dokonale chrumkavosť. Takto si môžeme pripraviť nielen pizzu, ale aj bežné pečivo, rôzne sušenky, tortilly, mäso či ryby a veľa iného. Kameň na pečenie má úplne jednoduché použitie. Do rúry ho umiestnite do stredu alebo nadol a pred samotným pečením rúru rozohrejte na veľmi vysokú teplotu, aby sa kameň rozohrial. Na kameň je lepšie dať papier na pečenie alebo ho posypať kukuričnou múkou, aby sa na neho pizza a pečivo neprichytávali. Tuky ani oleje sa na prípravu na kameni nepoužívajú. Pozor na zmeny teplôt – horúci nepoložiť na studený povrch a naopak! Kameň vložíme do rúry a necháme ho rozohriať, pomocou držiaka ho vytiahneme, zložíme pokrm a vložíme späť do rúry do vychladnutia, alebo pokrm vytiahneme drevenou lopatkou. Tým, že sa kameň používa, tak časom získava tmavšiu farbu a touto patinou sa zlepšujú aj jeho vlastnosti.

Vďaka absorpčným vlastnostiam kamennej dosky je pečivo výnimočne chrumkavé.

Vždy nechajte kameň dostatočne vychladnúť, nie je na ňom vidieť, či je rozpálený alebo nie, takže s ním manipulujte veľmi opatrne, aby ste zamedžili nebezpečenstvu spálenia. Zvýšenú opatrnosť venujte deťom aj vašim štvornohým miláčikom, aby sa nespálili!

POUŽITIE

- Kameň na pečenie je křehký, preto pri manipulácii s ním buďte opatrní. Pozor na mechanické nárazy (doska je z materiálu s pamäťou, mikro prasklina môže byť príčinou neskoršieho prasknutia kameňa).
- Pred prvým použitím umyte čistou vodou bez saponátových prostriedkov. Ani pri ďalšom umývaní nepoužívajte žiadne čistiace prostriedky.
- Kameň umiestnite do stredu rúry a predhrejte, potom na neho umiestnite pokrm.
- Medzi pokrm a kameň na pečenie ukladajte papier na pečenie; uľahčíte si čistenie a upečené jedlo sa Vám bude ľahšie vyberať.
- Kameň na pečenie je vhodný do plynových či elektrických rúr.
- K príprave na kameni nepoužívajte žiadne oleje ani tuky.
- Na odstránenie zvyškov jedál použite drevenú škrabku alebo kefku.
- Ak pečiete mäso alebo ryby, zabaľte ich do hliníkovej fólie, aby sa zachytili tuky a šťavy.
- Po upečení pokrm vyberte, napr. pomocou drevenej lopatky.
- Kameň nesmie byť vystavený TEPLOTNĚMU ŠOKU (vložený priamo do horúcej rúry, styk s rozpálenou platňou, ohňom a naopak po vybratí z horúcej rúry položený na studený podklad). Mohlo by dôjsť k prasknutiu či rozlomeniu.
- Zmena farby, či už pečením alebo po styku s potravinou, nie je závadou a nemôže byť predmetom reklamácie.
- Nie je vhodný na umývanie v umývačke na riad.
- Používajte kameň len na pečenie, nie je určený na krájanie potravín, môže dôjsť k poškodeniu kameňa aj kuchynských potreb. Akékoľvek ryhy či drážky na povrchu nemôžu byť predmetom reklamácie.
- Uchovávajte na vetranom a suchom mieste pri izbovej teplote.

RECEPT PRO NÁROČNĚ

360 g hladká mouka, 180 g voda, 1 lžička soli, 5 g sušeného droždí, 2 lžičky olivového oleje
Tradiční italské těsto zahrnuje pouze tyto čtyři základní suroviny: mouka, voda, sůl, kvasnice. Avšak základem dobrého těsta je nechat těsto nejen nakynout, ale také dobře „uzrát“. Proto budeme těsto dělat den předem a poté jej uložíme do lednice. Takové těsto bude velmi chutné, křupavé, s výraznou vůní těsta a lehce stravitelné. Pokud potřebujete pizza těsto rychle, použijte stejný recept, jen nedávejte těsto do lednice a nechte jej vykynout při pokojové teplotě přibližně dvě hodiny. Recept je pro 2-3 tenké pizzy.

Obloha: rajčata ve vlastní šťávě (ne kečup!), sýr mozzarella.

Ostatní suroviny: salám, šunka, žampiony, vejce.

Ve středně velké míse promícháme mouku a sůl. Přidáme droždí, vodu a vše důkladně promísíme. Teprve nyní, když nám mouka pojala veškerou vodu, můžeme přidat olivový olej a na pracovní desce uhnětme saténově hladké těsto. Hotové těsto je středně tuhé, neroztékavé konzistence. Těsto naporujeme a vyválíme tři koule, které dáme na velký talíř. Potřeme je lehce olejem a důkladně je přikryjeme igelitovým sáčkem, aby neosychaly. Těsto se dáva do lednice ihned po uhnětení a naporcování. Druhý den je vyndáme a necháme je po dobu jedné hodiny odležet, aby získaly pokojovou teplotu. Pomoci válečku (nebo ručně) vyválíme kulatou placku, kterou dáme na pečicí papír. Potřeme ji rajčatovou polpou, přidáme sýr a ostatní suroviny. Mezi tím se nám již rozežheje trouba s pizza kamenem na min. 250 °C. Čím rychleji pizzu upečeme, tím bude lepší. Proto troubu během pečení neotevíráme, aby nám neunikalo teplo. (Pravá neapolská pizza se peče na 485 °C přibližně jednu minutu.) Když máme na pizze drcená rajčata, mozarellu a ostatní, můžeme ji vložit do trouby. Pečení bude trvat přibližně 10 minut. Těsto lze také zmrazit a kdykoliv v případě potřeby použít. Těsto se dáva do mrazáku už nakynuté!

RECEPT PRE NÁROČNÝCH

360 g hladká múka, 180 g vody, 1 lyžička soli, 5 g sušeného droždia, 2 lyžičky olivového oleja
Tradičné talianske cesto zahrňuje iba tieto štyri základné suroviny: múka, voda, soľ, kvasnice. Avšak základom dobrého cesta je nechať cesto nielen nakysnúť, ale tiež dobre „vyzrieť“. Preto budeme cesto robiť deň predom a potom ho uložíme do chladničky. Takéto cesto bude veľmi chutné, chrumkavé, s výraznou vôňou cesta a ľahko stráviteľné. Pokiaľ potrebujete pizza cesto rýchlo, použite rovnaký recept, len nedávajte cesto do chladničky a nechajte ho vykysnúť pri izbovej teplote približne dve hodiny. Recept je pre 2-3 tenké pizze.

Obloha: rajčiny vo vlastnej šťave (nie kečup!), syr mozzarella.

Ostatné suroviny: saláma, šunka, šampiióny, vajce.

V stredne veľkej miske premiešame múku a soľ. Prídame droždie, vodu a všetko dôkladne premiesime. Potom až, keď nám múka pojala všetku vodu, môžeme pridať olivový olej a na pracovnej doske vymiešame saténovo hladké cesto. Hotové cesto je stredne tuhé, neroztekavej konzistencie. Cesto naporujeme a vyvaľkáme tri gule, ktoré dáme na veľký tanier. Potrieme je ľahko olejom a dôkladne ich prikryjeme igelitovým vreckom, aby neoschli. Cesto sa dáva do chladničky ihneď po vymiesení a naporcovaní. Druhý deň ich vyberieme a necháme ich po dobu jednej hodiny odležať, aby získali izbovú teplotu. Pomocou válečka (alebo ručne) vyvaľkáme guľatú placku, ktorú dáme na papier na pečenie. Potrieme ju rajčinovou polpou, pridáme sýr a ostatné suroviny. Medzi tým sa nám už rozohreje rúra s pizza kameňom na min. 250 °C. Čím rýchlejšie pizzu upečieme, tým bude lepšia. Preto rúru behom pečenia neotvárame, aby nám neunikalo teplo. (Pravá neapolská pizza sa peče na 485 °C približne jednu minútu.) Keď máme na pizze drcené rajčiny, mozarellu a ostatné, môžeme ju vložiť do rúry. Pečenie bude trvať približne 10 minút. Cesto ide tiež zmraziť a kedykoľvek v prípade potreby použiť. Cesto sa dáva do mrazničky už nakysnuté!