

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate www.vevor.com/support

PIZZA BAKING STEEL

MODEL: JHQ-CCP-340*250-6 JHQ-CCP-355*355-6

JHQ-CCP-406*368-6 JHQ-CCP-406*368-10

JHQ-CCP-508*355-10

We continue to be committed to provide you tools with competitive price.

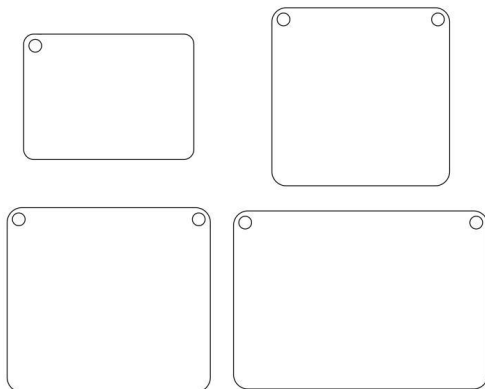
"Save Half", "Half Price" or any other similar expressions used by us only represents an estimate of savings you might benefit from buying certain tools with us compared to the major top brands and does not necessarily mean to cover all categories of tools offered by us. You are kindly reminded to verify carefully when you are placing an order with us if you are actually saving half in comparison with the top major brands.

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

PIZZA BAKING STEEL

MODEL: JHQ-CCP-340*250-6 JHQ-CCP-355*355-6 JHQ-CCP-406*368-6
JHQ-CCP-406*368-10 JHQ-CCP-508*355-10



NEED HELP? CONTACT US!

Have product questions? Need technical support? Please feel free to contact us:

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support

This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

Safety Notice

WARNING!

1. Please read the instructions carefully before using this product and understand the specifications.
2. Inspect before every use; do not use if damaged.

3. Keep the pizza baking steel clean when using this product to prolong the service life.
4. Don't put your fingers or other objects onto the pizza baking steel to avoid injury when using this product.
5. Don't use a pizza-baking steelhead instead of a hammer to strike.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FAQs

How do I use and maintain the pizza steel?

Before the first use, wash the plate and thoroughly dry it. (This is the only time you ever really need to wash the plate). LIGHTLY coat the cooking side of the plate with vegetable oil and then put it in the oven @ 450 degrees for 1 hour. After treatment, let the plate cool in the oven before removing it. You can do this treatment any time throughout the long life of the plate, especially after you have the urge to wash (and thoroughly dry) the plate.

How do I make pizza?

Place the pizza steel on the middle rack, then preheat your oven to bake to 500 degrees F. Allow the steel to preheat for a minimum of 30 minutes. Launch the pizza on the steel plate and bake until desired toppings appear cooked, turning the pie halfway through. Keep an eye on the pizza. It cooks fast! Try using a cookie sheet or pizza peel to get the pizzas onto the pizza steel without sliding the rack out. After cooking, transfer to a ventilated plate/rack to help with moisture evaporation. Avoid cutting directly on the steel plate. PRO TIP: Try ending the bake cycle and switching to broil for the last 2 minutes to get a crispier crust.

Can I wash the pizza steel?

After an initial wash, wash, you don't need to, nor is it recommended! Wipe or burn off any debris. If you wash, dry immediately and perform an oil treatment to avoid rust (see above). It's very important to keep the pizza steel dry to avoid rusting. Think of this like a cast iron pan.

What's the hole for?

It's a thumb pull to help transfer the pizza steel in and out of the oven. We know it's heavy!

Can I make more than just pizza?

You sure can! Bread and cookies are no problem. Heat the pizza steel and follow the recipe like normal. Feel free to cook directly on the surface or place parchment paper or another pan on top of the pizza steel.

How else can we help you? Please email us at

We'll amaze you with quick and friendly responses from our California-based support team.

Buon Appetite!

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technical Support and E-Warranty Certificate

www.vevor.com/support



Assistance technique et certificat de garantie électronique www.vevor.com/support

ACIER POUR CUISSON DE PIZZA

MODÈLE : JHQ-CCP-340*250-6 JHQ-CCP-355*355-6

JHQ-CCP-406*368-6 JHQ-CCP-406*368-10

JHQ-CCP-508*355-10

Nous continuons à nous engager à vous fournir des outils à des prix compétitifs.

« Économisez la moitié », « Moitié prix » ou toute autre expression similaire utilisée par nous ne représente qu'une estimation des économies que vous pourriez réaliser en achetant certains outils chez nous par rapport aux grandes marques et ne couvre pas nécessairement toutes les catégories d'outils que nous proposons.

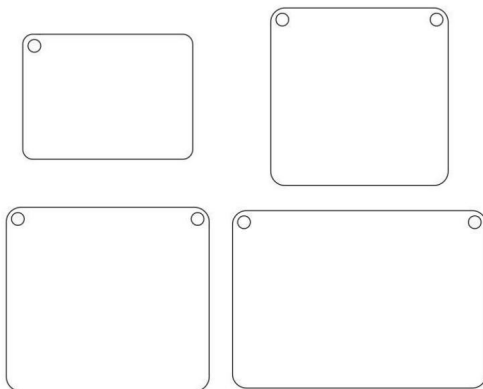
Nous vous rappelons de bien vouloir vérifier soigneusement lorsque vous passez une commande chez nous si vous économisez réellement la moitié par rapport aux grandes marques.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

ACIER POUR CUISSON DE PIZZA

MODÈLE : JHQ-CCP-340*250-6 JHQ-CCP-355*355-6 JHQ-CCP-406*368-6

JHQ-CCP-406*368-10 JHQ-CCP-508*355-10



BESOIN D'AIDE? CONTACTEZ-NOUS!

Vous avez des questions sur les produits ? Vous avez besoin d'assistance technique ? N'hésitez pas à nous contacter

nous:

Assistance technique et certificat de garantie électronique

www.vevor.com/support

Il s'agit de la notice d'utilisation d'origine. Veuillez lire attentivement toutes les instructions du manuel avant de l'utiliser. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement notre manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser, nous ne vous informerons plus en cas de mise à jour technologique ou logicielle de notre produit.

Avis de sécurité

AVERTISSEMENT!

1. Veuillez lire attentivement les instructions avant d'utiliser ce produit et comprendre les caractéristiques.
2. Inspectez avant chaque utilisation ; ne pas utiliser s'il est endommagé.

3. Gardez l'acier de cuisson à pizza propre lorsque vous utilisez ce produit pour prolonger sa durée de vie.
4. Ne mettez pas vos doigts ou d'autres objets sur l'acier de cuisson de la pizza pour éviter de vous blesser lors de la cuisson.
en utilisant ce produit.
5. N'utilisez pas de steelhead pour cuisson de pizza au lieu d'un marteau pour frapper.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

FAQ

Comment utiliser et entretenir la plaque à pizza ?

Avant la première utilisation, lavez la plaque et séchez-la soigneusement. (C'est la seule fois que vous il faut vraiment laver l'assiette). Enduire LÉGÈREMENT le côté cuisson de l'assiette avec de l'huile végétale puis mettez-le au four à 450 degrés pendant 1 heure. Après le traitement, laissez refroidir la plaque dans le four avant de le retirer. Vous pouvez effectuer ce traitement à tout moment tout au long de la longue durée de vie du assiette, surtout après avoir eu envie de laver (et de sécher soigneusement) l'assiette.

Comment faire une pizza ?

Placez la plaque à pizza sur la grille du milieu, puis préchauffez votre four pour cuire à 500 degrés F.

Laissez préchauffer l'acier pendant au moins 30 minutes. Lancez la pizza sur la plaque en acier

et faites cuire jusqu'à ce que les garnitures désirées semblent cuites, en retournant la tarte à mi-cuisson. Gardez un

Gardez un œil sur la pizza. Elle cuit vite ! Essayez d'utiliser une plaque à biscuits ou une pelle à pizza pour mettre les pizzas sur l'acier à pizza sans faire glisser la grille. Après la cuisson, transférez-la sur une plaque/grille ventilée pour aider à l'évaporation de l'humidité. Évitez de couper directement sur la plaque d'acier. CONSEIL DE PRO : Essayez terminer le cycle de cuisson et passer au gril pendant les 2 dernières minutes pour obtenir une croûte plus croustillante.

Puis-je laver la plaque à pizza ?

Après un premier lavage, lavez-vous, ce n'est ni nécessaire ni recommandé ! Essuyez ou brûlez tout débris. Si vous lavez, séchez immédiatement et effectuez un traitement à l'huile pour éviter la rouille (voir ci-dessus).

Il est très important de garder l'acier à pizza sec pour éviter la rouille. Pensez-y comme à une fonte poêle.

A quoi sert le trou ?

Il s'agit d'une poignée pour faciliter le transfert de la plaque à pizza dans et hors du four. Nous savons que c'est lourd !

Puis-je faire plus qu'une simple pizza ?

Bien sûr que oui ! Le pain et les biscuits ne posent aucun problème. Chauffez la plaque à pizza et suivez la recette comme d'habitude. N'hésitez pas à cuisiner directement sur la surface ou à placer du papier sulfurisé ou un autre poêle sur le dessus de la plaque à pizza.

Comment pouvons-nous vous aider ? Veuillez nous envoyer un e-mail à

Nous vous surprendrons avec les réponses rapides et amicales de notre équipe d'assistance basée en Californie.

Bon appétit!

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Assistance technique et certificat de garantie
électronique www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat www.vevor.com/support

PIZZA-BACKSTAHL

MODELL: JHQ-CCP-340*250-6 JHQ-CCP-355*355-6

JHQ-CCP-406*368-6 JHQ-CCP-406*368-10

JHQ-CCP-508*355-10

Wir sind weiterhin bestrebt, Ihnen Werkzeuge zu wettbewerbsfähigen Preisen anzubieten.

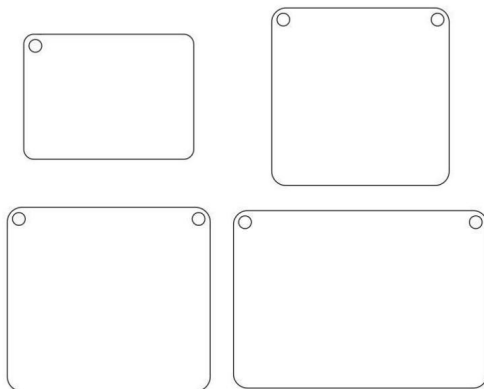
„Sparen Sie die Hälfte“, „Halber Preis“ oder andere ähnliche Ausdrücke, die wir verwenden, stellen nur eine Schätzung der Ersparnis dar, die Sie beim Kauf bestimmter Werkzeuge bei uns im Vergleich zu den großen Topmarken erzielen können, und decken nicht unbedingt alle von uns angebotenen Werkzeugkategorien ab. Wir möchten Sie freundlich daran erinnern, bei Ihrer Bestellung bei uns sorgfältig zu prüfen, ob Sie im Vergleich zu den großen Topmarken tatsächlich die Hälfte sparen.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

PIZZA-BACKSTAHL

MODELL: JHQ-CCP-340*250-6 JHQ-CCP-355*355-6 JHQ-CCP-406*368-6

JHQ-CCP-406*368-10 JHQ-CCP-508*355-10



Brauchen Sie Hilfe? Kontaktieren Sie uns!

Haben Sie Fragen zu den Produkten? Benötigen Sie technischen Support? Kontaktieren Sie uns

uns:

Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat

www.vevor.com/support

Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich eine klare Auslegung unserer Bedienungsanleitung vor. Das Erscheinungsbild des Produkts richtet sich nach dem Produkt, das Sie erhalten haben. Bitte verzeihen Sie uns, dass wir Sie nicht erneut informieren, wenn es Technologie- oder Software-Updates für unser Produkt gibt.

Sicherheitshinweis

WARNUNG!

1. Bitte lesen Sie die Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie dieses Produkt verwenden, und verstehen Sie die Spezifikationen.
2. Vor jedem Gebrauch prüfen; bei Beschädigung nicht verwenden.

3. Halten Sie den Pizzabackstahl bei der Verwendung dieses Produkts sauber, um die Lebensdauer zu verlängern.
4. Legen Sie Ihre Finger oder andere Gegenstände nicht auf den Pizzabackstahl, um Verletzungen zu vermeiden, wenn bei der Verwendung dieses Produkts.
5. Verwenden Sie zum Schlagen keinen Pizza-Steelhead anstelle eines Hammers.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

FAQs

Wie verwende und pflege ich den Pizzastahl?

Vor dem ersten Gebrauch den Teller waschen und gründlich trocknen. (Das ist das einzige Mal, dass Sie muss man den Teller wirklich waschen). Die Kochseite des Tellers LEICHT mit Pflanzenöl bestreichen und dann legen Sie es in den Ofen bei 450 Grad für 1 Stunde. Nach der Behandlung lassen Sie die Platte abkühlen in der Ofen, bevor Sie ihn herausnehmen. Sie können diese Behandlung jederzeit während der langen Lebensdauer des Teller, insbesondere wenn Sie das Bedürfnis verspüren, den Teller zu waschen (und gründlich abzutrocknen).

Wie mache ich Pizza?

Platzieren Sie den Pizzastahl auf dem mittleren Rost und heizen Sie Ihren Backofen zum Backen auf 265 °C (500 °F) vor.

Lassen Sie den Stahl mindestens 30 Minuten vorheizen. Legen Sie die Pizza auf die Stahlplatte und backen, bis der gewünschte Belag gar ist. Den Kuchen dabei nach der Hälfte der Zeit wenden.

Behalten Sie die Pizza im Auge. Sie gart schnell! Versuchen Sie, ein Backblech oder eine Pizzaschaufel zu verwenden, um die Pizzas auf den Pizzastahl, ohne den Rost herauszuziehen. Nach dem Backen auf eine belüftete Platte/einen belüfteten Rost legen um die Feuchtigkeitverdunstung zu unterstützen. Vermeiden Sie das Schneiden direkt auf der Stahlplatte. PROFI-TIPP: Versuchen Sie Beenden Sie den Backvorgang und wechseln Sie für die letzten 2 Minuten zum Grillen, um eine knusprigere Kruste zu erhalten.

Kann ich den Pizzastahl waschen?

Nach einer ersten Wäsche müssen Sie nicht mehr waschen und es wird auch nicht empfohlen! Wischen oder verbrennen Sie alle Schmutz. Nach dem Waschen sofort trocknen und eine Ölbehandlung durchführen, um Rost zu vermeiden (siehe oben). Es ist sehr wichtig, den Pizzastahl trocken zu halten, um Rostbildung zu vermeiden. Stellen Sie sich das wie ein Gusseisen vor. Pfanne.

Wofür ist das Loch?

Es handelt sich um einen Daumengriff, der das Ein- und Ausschieben des Pizzastahls in den Ofen erleichtert. Wir wissen, dass er schwer ist!

Kann ich mehr als nur Pizza machen?

Das können Sie sicher! Brot und Kekse sind kein Problem. Erhitzen Sie den Pizzastahl und folgen Sie dem Rezept wie gewohnt. Sie können auch direkt auf der Oberfläche kochen oder Backpapier oder ein anderes Pfanne auf dem Pizzastahl.

Wie können wir Ihnen sonst noch helfen? Bitte senden Sie uns eine E-Mail an

Wir werden Sie mit den schnellen und freundlichen Antworten unseres in Kalifornien ansässigen Supportteams überraschen.

Guten Appetit!



Technischer Support und E-Garantie-Zertifikat
www.vevor.com/support

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Supporto tecnico e certificato di garanzia elettronica www.vevor.com/support

ACCIAIO PER COTTURA PIZZA

MODELLO: JHQ-CCP-340*250-6 JHQ-CCP-355*355-6

JHQ-CCP-406*368-6 JHQ-CCP-406*368-10

JHQ-CCP-508*355-10

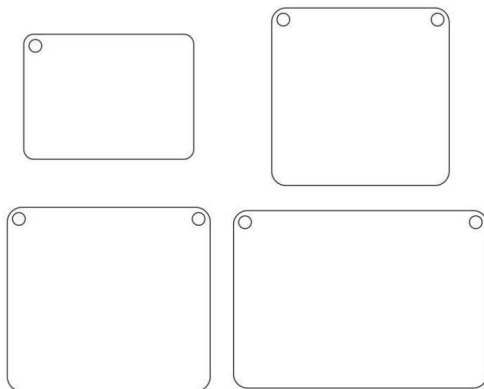
Continuiamo a impegnarci per fornirvi strumenti a prezzi competitivi.

"Risparmia la metà", "Metà prezzo" o qualsiasi altra espressione simile da noi utilizzata rappresenta solo una stima del risparmio che potresti ottenere acquistando determinati utensili con noi rispetto ai principali marchi principali e non significa necessariamente coprire tutte le categorie di utensili da noi offerti. Ti ricordiamo gentilmente di verificare attentamente quando effettui un ordine con noi se stai effettivamente risparmiando la metà rispetto ai principali marchi principali.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

ACCIAIO PER COTTURA PIZZA

**MODELLO: JHQ-CCP-340*250-6 JHQ-CCP-355*355-6 JHQ-CCP-406*368-6
JHQ-CCP-406*368-10 JHQ-CCP-508*355-10**



HAI BISOGNO DI AIUTO? CONTATTACI!

Hai domande sui prodotti? Hai bisogno di supporto tecnico? Non esitare a contattarci
noi:

Supporto tecnico e certificato di garanzia elettronica

www.vevor.com/support

Questa è l'istruzione originale, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima di utilizzare. VEVOR si riserva una chiara interpretazione del nostro manuale utente. L'aspetto del prodotto sarà soggetto al prodotto ricevuto. Vi preghiamo di perdonarci se non vi informeremo di nuovo se ci sono aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.

Avviso di sicurezza

AVVERTIMENTO!

1. Si prega di leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare questo prodotto e di comprendere le specifiche.
2. Ispezionare prima di ogni utilizzo; non utilizzare se danneggiato.

3. Mantenere pulita la piastra per pizza quando si utilizza questo prodotto per prolungarne la durata.
4. Non mettere le dita o altri oggetti sulla piastra di cottura della pizza per evitare lesioni durante la cottura.
utilizzando questo prodotto.
5. Non usare una trota iridea per cuocere la pizza al posto del martello per colpire.

SALVA QUESTE ISTRUZIONI

Domande frequenti

Come si usa e si mantiene la piastra per pizza in acciaio?

Prima del primo utilizzo, lavare la piastra e asciugarla accuratamente. (Questa è l'unica volta in cui è possibile (bisogna davvero lavare il piatto). Ricoprire LEGGERMENTE il lato cottura del piatto con olio vegetale e poi metterlo in forno a 450 gradi per 1 ora. Dopo il trattamento, lasciare raffreddare la piastra nel forno prima di rimuoverlo. Puoi effettuare questo trattamento in qualsiasi momento durante la lunga vita del piatto, soprattutto dopo aver sentito il bisogno di lavarlo (e asciugarlo accuratamente).

Come faccio la pizza?

Posizionare la piastra in acciaio per pizza sulla griglia centrale, quindi preriscaldare il forno a 260 °C. Lasciare preriscaldare l'acciaio per almeno 30 minuti. Lanciare la pizza sulla piastra d'acciaio e cuocere fino a quando i condimenti desiderati non sembrano cotti, girando la torta a metà cottura. Tenere un occhio alla pizza. Cuoce velocemente! Prova a usare una teglia per biscotti o una pala per pizza per mettere le pizze l'acciaio per pizza senza far scorrere la griglia. Dopo la cottura, trasferire su una piastra/griglia ventilata per aiutare l'evaporazione dell'umidità. Evitare di tagliare direttamente sulla piastra di acciaio. SUGGERIMENTO PRO: provare terminare il ciclo di cottura e passare alla funzione grill per gli ultimi 2 minuti per ottenere una crosta più croccante.

Posso lavare la piastra per pizza?

Dopo un lavaggio iniziale, lavare, non è necessario, né è consigliato! Pulire o bruciare qualsiasi detriti. Se lavi, asciuga immediatamente ed esegui un trattamento con olio per evitare la ruggine (vedi sopra). È molto importante mantenere asciutto l'acciaio per pizza per evitare che arrugginisca. Pensa a questo come a una ghisa padella.

A cosa serve il buco?

È un tira-pollice per aiutare a trasferire la pizza in acciaio dentro e fuori dal forno. Sappiamo che è pesante!

Posso preparare qualcosa di più della semplice pizza?

Certo che puoi! Pane e biscotti non sono un problema. Riscalda la piastra per pizza e segui la ricetta come al solito. Sentiti libero di cucinare direttamente sulla superficie o di mettere carta da forno o altro teglia sopra la piastra per pizza.

In quale altro modo possiamo aiutarti? Inviaci un'e-mail a

Ti stupiremo con le risposte rapide e amichevoli del nostro team di supporto con sede in California.

Buon Appetite!

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

**Supporto tecnico e certificato di garanzia
elettronica www.vevor.com/support**



Soporte técnico y certificado de garantía electrónica www.vevor.com/support

ACERO PARA HORNEAR PIZZA

MODELO: JHQ-CCP-340*250-6 JHQ-CCP-355*355-6

JHQ-CCP-406*368-6 JHQ-CCP-406*368-10

JHQ-CCP-508*355-10

Seguimos comprometidos a brindarle herramientas a precios competitivos.

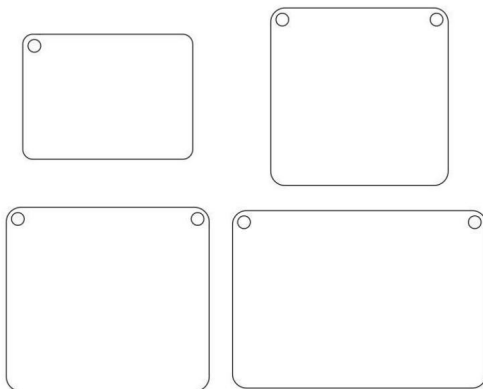
"Ahorre la mitad", "mitad de precio" o cualquier otra expresión similar que utilicemos solo representa una estimación del ahorro que podría obtener al comprar ciertas herramientas con nosotros en comparación con las principales marcas y no necesariamente significa que cubra todas las categorías de herramientas que ofrecemos. Le recordamos que, al realizar un pedido con nosotros, verifique cuidadosamente si realmente está ahorrando la mitad en comparación con las principales marcas.

VEVOR®
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

ACERO PARA HORNEAR PIZZA

MODELO: JHQ-CCP-340*250-6 JHQ-CCP-355*355-6 JHQ-CCP-406*368-6

JHQ-CCP-406*368-10 JHQ-CCP-508*355-10



¿NECESITA AYUDA? ¡CONTÁCTENOS!

¿Tiene preguntas sobre el producto? ¿Necesita asistencia técnica? No dude en ponerse en contacto con nosotros.

a nosotros:

Soporte técnico y certificado de garantía electrónica

www.vevor.com/support

Estas son las instrucciones originales, lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizar el producto. VEVOR se reserva una interpretación clara de nuestro manual de usuario. La apariencia del producto estará sujeta al producto que recibió. Perdónenos por no informarle nuevamente si hay actualizaciones de tecnología o software en nuestro producto.

Aviso de seguridad

¡ADVERTENCIA!

1. Lea atentamente las instrucciones antes de utilizar este producto y comprenda las presupuesto.
2. Inspeccione antes de cada uso; no utilice si está dañado.

3. Mantenga el acero para hornear pizza limpio cuando utilice este producto para prolongar su vida útil.
4. No coloque los dedos ni otros objetos sobre la placa de acero para hornear pizza para evitar lesiones al usando este producto.
5. No utilice una herramienta para hornear pizza en lugar de un martillo para golpear.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Preguntas frecuentes

¿Cómo uso y mantengo el acero para pizza?

Antes del primer uso, lave la placa y séquela completamente. (Esta es la única vez que debe usarla).

Realmente es necesario lavar el plato). Cubre LIGERAMENTE el lado de cocción del plato con aceite vegetal y luego lo ponemos en el horno a 450 grados durante 1 hora. Después del tratamiento, dejamos enfriar la placa en el horno. horno antes de retirarlo. Puede realizar este tratamiento en cualquier momento durante la larga vida útil del plato, especialmente después de sentir la necesidad de lavarlo (y secarlo completamente).

¿Cómo hago pizza?

Coloque la bandeja de acero para pizza en la rejilla del medio, luego precaliente el horno para hornear a 500 grados F.

Deje que el acero se precaliente durante un mínimo de 30 minutos. Coloque la pizza sobre la placa de acero.

y hornee hasta que los ingredientes deseados parezcan cocidos, dando vuelta la tarta a la mitad del tiempo. Mantenga un

Ojo con la pizza. ¡Se cocina rápido! Prueba a usar una bandeja para horno o una pala para pizza para colocar las pizzas en la superficie.

La pizza se coloca en acero inoxidable sin deslizar la rejilla hacia afuera. Después de cocinarla, transfírela a una placa o rejilla ventilada.

para ayudar con la evaporación de la humedad. Evite cortar directamente sobre la placa de acero. CONSEJO PROFESIONAL: Intente

finalizar el ciclo de horneado y cambiar a asar durante los últimos 2 minutos para obtener una corteza más crujiente.

¿Puedo lavar el acero para pizza?

Después de un lavado inicial, no es necesario ni recomendable lavar. Limpia o quema cualquier resto.

Residuos. Si se lava, seque inmediatamente y realice un tratamiento con aceite para evitar la oxidación (ver arriba).

Es muy importante mantener el acero para pizza seco para evitar que se oxide. Piense en esto como si fuera un acero fundido.

cacerola.

¿Para qué sirve el agujero?

Se trata de un tirador con el pulgar que facilita la entrada y salida del acero para pizza del horno. ¡Sabemos que es pesado!

¿Puedo hacer más que sólo pizza?

¡Claro que sí! El pan y las galletas no son un problema. Calienta la plancha de pizza y sigue la receta.

Como siempre. Siéntete libre de cocinar directamente sobre la superficie o colocar papel pergamino u otro sartén encima de la pizza de acero.

¿En qué más podemos ayudarle? Envíenos un correo electrónico a

Le sorprenderemos con respuestas rápidas y amables de nuestro equipo de soporte con sede en California.

¡Buen provecho!

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Soporte técnico y certificado de garantía
electrónica www.vevor.com/support



Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji elektronicznej www.vevor.com/support

STAL DO PIECZENIA PIZZY

MODEL: JHQ-CCP-340*250-6 JHQ-CCP-355*355-6

JHQ-CCP-406*368-6 JHQ-CCP-406*368-10

JHQ-CCP-508*355-10

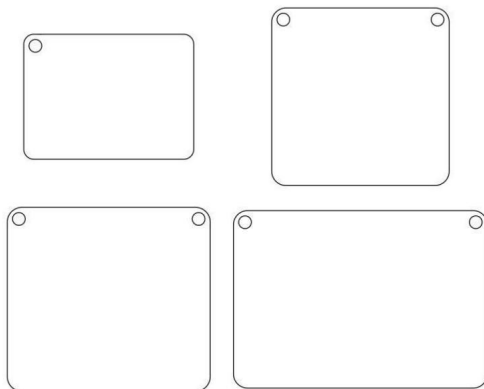
Nadal staramy się oferować Państwu narzędzia w konkurencyjnych cenach. „Oszczędź połowę”, „Połowa ceny” lub inne podobne wyrażenia używane przez nas stanowią jedynie szacunkowe oszczędności, jakie możesz uzyskać, kupując u nas określone narzędzia w porównaniu z głównymi markami i niekoniecznie oznaczają one objęcie wszystkich kategorii narzędzi oferowanych przez nas. Uprzejmie przypominamy, aby dokładnie sprawdzić, czy składając u nas zamówienie faktycznie oszczędzasz połowę w porównaniu z głównymi markami.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

STAL DO PIECZENIA PIZZY

MODEL: JHQ-CCP-340*250-6 JHQ-CCP-355*355-6 JHQ-CCP-406*368-6

JHQ-CCP-406*368-10 JHQ-CCP-508*355-10



POTRZEBUJESZ POMOCY? SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI!!

Masz pytania dotyczące produktu? Potrzebujesz wsparcia technicznego? Skontaktuj się z nami
nas: Wsparcie techniczne i certyfikat e-gwarancji
 www.vevor.com/support

To jest oryginalna instrukcja, przed użyciem należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje. VEVOR zastrzega sobie jasną interpretację naszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu będzie zależał od produktu, który otrzymałeś. Prosimy o wybaczenie, że nie poinformujemy Cię ponownie, jeśli w naszym produkcie pojawiają się jakiegokolwiek aktualizacje technologiczne lub oprogramowania.

Informacja o bezpieczeństwie

OSTRZEŻENIE!

1. Przed użyciem tego produktu należy uważnie przeczytać instrukcję i zrozumieć jej znaczenie. specyfikację.

2. Przed każdym użyciem sprawdź produkt, nie używaj go, jeśli jest uszkodzony.

3. Podczas stosowania tego produktu utrzymuj stal do pieczenia pizzy w czystości, aby przedłużyć jej żywotność.
 4. Nie wkładaj palców ani innych przedmiotów na stal do pieczenia pizzy, aby uniknąć obrażeń podczas pieczenia.
- korzystając z tego produktu.
5. Do uderzania nie używaj stalowego młotka do pieczenia pizzy zamiast młotka.

ZAPISZ TE INSTRUKCJE

Często zadawane pytania

Jak używać i konserwować stal do pieczenia pizzy?

Przed pierwszym użyciem umyj talerz i dokładnie go wysusz. (To jedyny raz, kiedy naprawdę trzeba umyć talerz). LEKKO posmarować stronę talerza do gotowania olejem roślinnym a następnie włożyć do piekarnika nagrzanego do 450 stopni na 1 godzinę. Po obróbce pozostawić płytkę do ostygnięcia w piekarniku przed jego wyjęciem. Zabieg ten można wykonać w dowolnym momencie w trakcie długiego okresu użytkowania talerza, zwłaszcza gdy masz ochotę umyć (i dokładnie wysuszyć) talerz.

Jak zrobić pizzę?

Umieść stalową blachę do pieczenia pizzy na środkowej półce, a następnie rozgrzej piekarnik do 260°C. Pozostaw stal do nagrzania na co najmniej 30 minut. Umieść pizzę na płycie stalowej i piecz, aż pożądane dodatki będą upieczone, obracając ciasto w połowie pieczenia. Trzymaj oko na pizzę. Szybko się piecze! Spróbuj użyć blachy do ciastek lub łopatki do pizzy, aby umieścić pizzę na stal do pizzy bez wysuwania rusztu. Po upieczeniu przenieś na wentylowany talerz/ruszt aby pomóc w odparowaniu wilgoci. Unikaj cięcia bezpośrednio na płycie stalowej. WSKAZÓWKA PRO: Spróbuj kończąc cykl pieczenia i włączając funkcję grillowania na ostatnie 2 minuty, aby uzyskać bardziej chrupiącą skórkę.

Czy mogę umyć stalową płytę do pieczenia pizzy?

Po pierwszym myciu, nie musisz, ani nie jest to zalecane! Wytrzyj lub spal wszelkie zanieczyszczenia. Jeśli umyjesz, natychmiast osusz i wykonaj zabieg olejowania, aby uniknąć rdzy (patrz powyżej).

Bardzo ważne jest, aby stal do pizzy była sucha, aby uniknąć rdzewienia. Pomyśl o tym jak o żeliwnym patelni.

Do czego służy ta dziura?

To jest uchwyt kciuka, który pomaga przenosić stal do pizzy do i z piekarnika. Wiemy, że jest ciężki!

Czy mogę przygotować coś więcej niż tylko pizzę?

Oczywiście, że możesz! Chleb i ciasteczka nie stanowią problemu. Rozgrzej stal do pizzy i postępuj zgodnie z przepisem jak zwykle. Możesz gotować bezpośrednio na powierzchni lub umieścić papier pergaminowy lub inny patelnię na blasze do pieczenia pizzy.

Jak jeszcze możemy Ci pomóc? Proszę napisz do nas na adres

Zaskoczmy Cię szybką i przyjazną reakcją naszego kalifornijskiego zespołu wsparcia.

Smacznego apetytu!

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Wsparcie techniczne i certyfikat gwarancji
elektronicznej www.vevor.com/support

VEVOR[®]

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat www.vevor.com/support

PIZZA BAKSTAAL

MODEL: JHQ-CCP-340*250-6 JHQ-CCP-355*355-6

JHQ-CCP-406*368-6 JHQ-CCP-406*368-10

JHQ-CCP-508*355-10

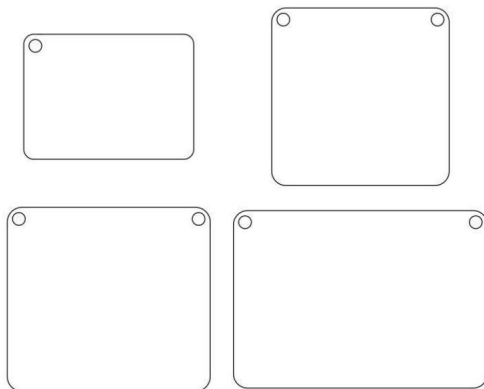
Wij streven er voortdurend naar om u gereedschappen tegen concurrerende prijzen te leveren.

"Save Half", "Half Price" of andere soortgelijke uitdrukkingen die wij gebruiken, geven alleen een schatting van de besparingen die u kunt behalen door bepaalde gereedschappen bij ons te kopen in vergelijking met de grote topmerken en betekent niet noodzakelijkerwijs dat alle categorieën gereedschappen die wij aanbieden, worden gedekt. Wij herinneren u eraan om zorgvuldig te controleren of u daadwerkelijk de helft bespaart in vergelijking met de grote topmerken wanneer u een bestelling bij ons plaatst.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

PIZZA BAKSTAAL

**MODEL: JHQ-CCP-340*250-6 JHQ-CCP-355*355-6 JHQ-CCP-406*368-6
JHQ-CCP-406*368-10 JHQ-CCP-508*355-10**



HULP NODIG? NEEM CONTACT MET ONS OP!

Heeft u vragen over het product? Heeft u technische ondersteuning nodig? Neem dan gerust contact met ons op
ons:

Technische ondersteuning en e-garantiecertificaat

www.vevor.com/support

Dit is de originele instructie, lees alle handleidingen zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich een duidelijke interpretatie van onze gebruikershandleiding voor. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Vergeef ons dat we u niet opnieuw zullen informeren als er technologie- of software-updates voor ons product zijn.

Veiligheidsmededeling

WAARSCHUWING!

1. Lees de instructies zorgvuldig door voordat u dit product gebruikt en begrijp de specificaties.

2. Controleer het product voor elk gebruik. Gebruik het niet als het beschadigd is.

3. Houd het pizzabakstaal schoon wanneer u dit product gebruikt om de levensduur ervan te verlengen.
4. Plaats uw vingers of andere voorwerpen niet op het pizzabakstaal om verwondingen te voorkomen bij het bakken.
door dit product te gebruiken.
5. Gebruik geen pizzabakkende steelhead in plaats van een hamer om te slaan.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Veelgestelde vragen

Hoe gebruik en onderhoud ik het pizzastaal?

Was de plaat voor het eerste gebruik af en droog hem grondig af. (Dit is de enige keer dat u de plaat gebruikt.) moet de plaat echt wassen). Bestrijk de kookzijde van de plaat lichtjes met plantaardige olie en zet het dan in de oven op 450 graden gedurende 1 uur. Laat de plaat na de behandeling afkoelen in de oven voordat u het verwijdt. U kunt deze behandeling op elk gewenst moment uitvoeren gedurende de lange levensduur van de bord, vooral nadat u de neiging hebt gehad om het bord af te wassen (en grondig te drogen).

Hoe maak ik pizza?

Plaats de pizzabakplaat op het middelste rek en verwarm de oven voor op 260 graden Celsius. Laat het staal minimaal 30 minuten voorverwarmen. Lanceer de pizza op de stalen plaat en bak tot de gewenste toppings gaar lijken, waarbij u de taart halverwege omdraait. Houd een oog op de pizza. Het is snel gaar! Probeer een bakplaat of pizzaschep te gebruiken om de pizza's op de pizza staal zonder het rek eruit te schuiven. Na het koken, overbrengen naar een geventileerde plaat/rek om te helpen met vochtverdamping. Vermijd snijden direct op de stalen plaat. PRO TIP: Probeer Beëindig de bakcyclus en schakel de laatste 2 minuten over op grillen om een knapperiger korstje te krijgen.

Kan ik het pizzastaal wassen?

Na een eerste wasbeurt is het niet nodig om te wassen, en het is ook niet aan te raden! Veeg of verbrand eventuele vuil. Als u wast, droog het dan onmiddellijk en voer een oliebehandeling uit om roest te voorkomen (zie hierboven). Het is erg belangrijk om het pizzastaal droog te houden om roesten te voorkomen. Zie dit als een gietijzeren pan.

Waar is dat gat voor?

Het is een duimgreep om het pizzastaal in en uit de oven te helpen. We weten dat het zwaar is!

Kan ik meer dan alleen pizza maken?

Dat kan zeker! Brood en koekjes zijn geen probleem. Verhit de pizza steel en volg het recept zoals normaal. Voel je vrij om direct op het oppervlak te koken of plaats bakpapier of een andere pan op het pizzastaal.

Hoe kunnen we u nog meer helpen? Stuur ons een e-mail op

Wij zullen u verbazen met snelle en vriendelijke reacties van ons ondersteuningsteam in Californië.

Eet smakelijk!

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Technische ondersteuning en e-
garantiecertificaat www.vevor.com/support

VEVOR®

TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat www.vevor.com/support

PIZZABAKSTÅL

MODELL: JHQ-CCP-340*250-6 JHQ-CCP-355*355-6

JHQ-CCP-406*368-6 JHQ-CCP-406*368-10

JHQ-CCP-508*355-10

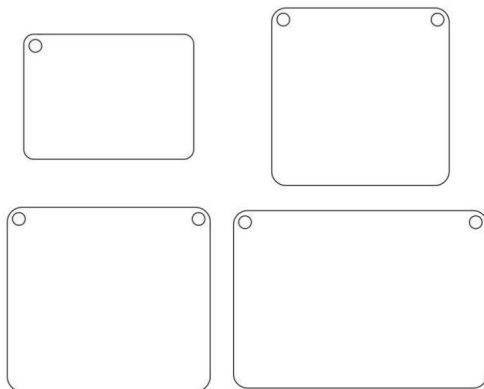
Vi fortsätter att vara engagerade i att ge dig verktyg till konkurrenskraftiga priser.

"Spara hälften", "halva priset" eller andra liknande uttryck som används av oss representerar bara en uppskattning av besparingar du kan dra nytta av att köpa vissa verktyg hos oss jämfört med de stora toppmärkena och betyder inte nödvändigtvis att täcka alla kategorier av verktyg som erbjuds av oss. Du påminns vänligen om att noggrant kontrollera när du gör en beställning hos oss om du faktiskt sparar hälften i jämförelse med de främsta stora varumärkena.

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

PIZZABAKSTÅL

**MODELL: JHQ-CCP-340*250-6 JHQ-CCP-355*355-6 JHQ-CCP-406*368-6
JHQ-CCP-406*368-10 JHQ-CCP-508*355-10**



BEHÖVER HJÄLP? KONTAKTA OSS!

Har du produktfrågor? Behöver du teknisk support? Kontakta gärna

OSS:

Teknisk support och e-garanticertifikat

www.vevor.com/support

Detta är den ursprungliga instruktionen, läs alla instruktioner noggrant innan du använder den. VEVOR reserverar sig för en tydlig tolkning av vår användarmanual. Utseendet på produkten är beroende av den produkt du fått. Ursäkta oss att vi inte kommer att informera dig igen om det finns någon teknik eller mjukvaruuppdateringar på vår produkt.

Säkerhetsmeddelande

WARNING!

1. Läs instruktionerna noggrant innan du använder denna produkt och förstå specifikationer.

2. Inspektera före varje användning; använd inte om den är skadad.

3. Håll pizzabakstålet rent när du använder denna produkt för att förlänga livslängden.
4. Lägg inte fingrarna eller andra föremål på pizzabakstålet för att undvika skador när använder denna produkt.
5. Använd inte ett pizzabakande steelhead istället för en hammare för att slå.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

Vanliga frågor

Hur använder och underhåller jag pizzastålet?

Innan den första användningen, tvätta plattan och torka den noggrant. (Detta är den enda gången du någonsin behöver verkligen tvätta tallriken). Belägg lätt matlagningssidan av plattan med vegetabilisk olja och sedan in i ugnen @ 450 grader i 1 timme. Efter behandlingen, låt plattan svalna i ugnen innan du tar bort den. Du kan göra denna behandling när som helst under den långa livslängden tallrik, speciellt efter att du har lust att tvätta (och torka ordentligt) tallriken.

Hur gör jag pizza?

Placera pizzastålet på mitten av gallret och förvärm sedan ugnen för att baka till 500 grader F. Låt stålet förvärmas i minst 30 minuter. Sätt upp pizzen på stålplåten och grädda tills önskad topping verkar kokt, vänd pajen halvvägs. Behåll en öga på pizzen. Det kokar snabbt! Prova att använda ett bakplåtspapper eller pizzaskal för att få pizzorna på pizzastålet utan att skjuta ut gallret. Efter tillagning, överför till en ventilerad tallrik/galler för att hjälpa till med fuktavdunstning. Undvik att skära direkt på stålplåten. PROTIPS: Försök avsluta gräddningscykeln och byta till stekning under de sista 2 minuterna för att få en knaprigare skorpa.

Kan jag tvätta pizzastålet?

Efter en första al-tvätt, tvätta, du behöver inte, och det rekommenderas inte heller! Torka eller bränn av någon skräp. Om du tvättar, torka omedelbart och utför en oljebehandling för att undvika rost (se ovan). Det är mycket viktigt att hålla pizzastålet torrt för att undvika rost. Tänk på det här som ett gjutjärn

panorera.

Vad är hålet till för?

Det är en tumme för att hjälpa till att flytta pizzastålet in och ut ur ugnen. Vi vet att det är tungt!

Kan jag göra mer än bara pizza?

Det kan du säkert! Bröd och kakor är inga problem. Värm pizzastålet och följ receptet som vanligt. Koka gärna direkt på ytan eller lägg bakplåtspapper eller annat panna ovanpå pizzastålet.

Hur kan vi annars hjälpa dig? Vänligen maila oss på

Vi kommer att förvåna dig med snabba och vänliga svar från vårt Kalifornien-baserade supportteam.

Smaklig måltid!

VEVOR[®]
TOUGH TOOLS, HALF PRICE

Teknisk support och e-garanticertifikat
www.vevor.com/support