



SINCE 1888

Gebrauchs- und Pflegeanleitung für Pizzasteine aus Cordierit

Care and Use for Pizza Stone from cordierite

Mode d'emploi et conseils d'entretien pour la pierre à pizza
en cordiélite

Art.-Nr. 250074 / 250235 / 250424



Gebrauchs- und Pflegeanleitung für Pizzasteine aus Cordierit

Sehr geehrter RÖSLE-Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für den Pizzastein aus dem Hause RÖSLE entschieden haben. Eine gute Wahl. Und eine Entscheidung für ein langlebiges Qualitätsprodukt. Damit Sie über viele Jahre Freude haben, lesen Sie bitte die folgenden Produktinformationen, Hinweise zur optimalen Handhabung und Pflege sowie Sicherheitsempfehlungen.

Sicherheitshinweise:

Der Artikel erhitzt sich stark während des Gebrauchs und darf nur mit hitzebeständigen Handschuhen transportiert werden. Niemals Flüssigkeiten auf den Stein gießen, da es dadurch zu Verdampfungen und demzufolge zu Verbrennungen kommen kann.

Vor Gebrauch:

Den Pizzastein aus der Verpackung nehmen und mit einem angefeuchteten Tuch kurz reinigen. Bitte den Stein nicht ins Wasser eintauchen, da das Material offenporig ist und Flüssigkeiten aufnimmt. Bitte verwenden Sie keine Öle, Reiniger oder andere Flüssigkeiten auf dem Pizzastein. Die Reinigung mit klarem Wasser auf einem angefeuchteten Tuch ist völlig ausreichend. Nach der Reinigung den Stein vollständig trocknen lassen, so dass keine dunklen Wasserflecken mehr sichtbar sind. Wenn notwendig, den Pizzastein im Backofen bei einer Temperatur von ca. 50° Celsius langsam trocknen lassen.

Anwendung:

1. Den Grill bis zur zugelassenen Maximalfüllmenge mit Brennstoff befüllen und wie in der Bedienungsanleitung beschrieben entzünden.
2. Brennstoff gemäß Bedienungsanleitung durchglühen lassen. Bei Gas- und Pelletgrills können Sie den Pizzastein sofort auflegen.
3. Pizzastein mittig auf der Grillfläche positionieren.
4. Alle Zuluftöffnungen öffnen.
5. Den Grill auf Temperatur bringen und bei geschlossenem Deckel den Stein mindestens 15 – 30 Minuten aufheizen lassen. Beim Pizza backen sind Temperaturen von mind. 300°– 370° Celsius am Stein nötig, um ein gutes Backergebnis zu erreichen.
6. Nach der Aufheizzeit die fertig belegte Pizza mit Hilfe eines Schiebers oder mit Backpapier auf dem Stein auflegen. Bitte beachten Sie, dass das Backpapier nach 2 – 3 Minuten wieder entfernt werden muss, da es ansonsten verbrennen könnte.
7. Den Deckel wieder schließen.
8. Wenn die Pizza fertig gebacken ist, diese vom Pizzastein nehmen.
9. Nach dem Gebrauch den Pizzastein auf dem Grill oder auf hitzebeständigen Oberflächen langsam auskühlen lassen.

Der Pizzastein kann auch im Backofen verwendet werden. Dazu den Pizzastein auf den Rost im Backofen legen und ca. 15 – 30 Minuten gemeinsam aufheizen. Nun die Pizza wie im Rezept beschrieben backen.

Bitte beachten Sie:

Der Pizzastein sollte nicht mit Wasser in Berührung kommen, vor allem nicht wenn er heiß ist. Der Pizzastein darf niemals mit kaltem Wasser abgeschreckt werden. Das Abschrecken des Pizzasteines mit kaltem Wasser kann zum Bruch des Pizzasteines führen.

Reinigung:

Lassen Sie den Pizzastein vor der Reinigung auskühlen. Entfernen Sie Krusten und Rückstände vom kalten Pizzastein mit einem Schaber, einer Grillbürste, einem groben Schwamm oder einem trockenen Tuch. Nach einigen Anwendungen verfärbt sich der Pizzastein dunkel. Dies ist nicht zu vermeiden und kommt von verbrannten Pizzasaucen oder anderen Speiseresten.

Der Stein darf niemals in der Spülmaschine gereinigt werden!

Aufbewahrung:

Nach der Reinigung lagern Sie den Pizzastein an einem trockenen und geschützten Ort. Um Beschädigungen durch Stöße zu vermeiden sollten Sie den Stein in der Originalverpackung aufbewahren.

Allgemeine Hinweise:

Für Schäden am Pizzastein und Zubehör wird keine Haftung übernommen, die auf folgende Ursachen zurückgehen:

- auf nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch
- auf ungeeignete, unsachgemäße oder nachlässige Behandlung
- auf Nichtbefolgen dieser Bedienungsanleitung

Es wird nur für Schäden gehaftet welche auf vorsätzlichem oder grob fahrlässigem Handeln des gesetzlichen Vertreters unserer Gesellschaft beruht.

Bei Fragen und Reklamationen wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler.

Garantie:

Auf diesen Artikel erhalten Sie die gesetzliche Gewährleistung von 2 Jahren.

Konformitätserklärung:

für Bedarfsgegenstände aus Keramikmaterialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Hiermit erklären wir, dass unser(e) Produkt(e):



**Pizzastein rund Ø 41 cm
(Art.-Nr. 250074)**



**Pizzastein Vario rund Ø 30 cm
(Art.-Nr. 250424)**



**Pizzastein rechteckig 42 x 30 cm
(Art.-Nr. 250235)**

den gesetzlichen Bestimmungen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004, der Richtlinie 84/500/EWG und 2005/31/EG in ihrer aktuellen Fassung entsprechen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und Freude mit Ihrem neuen RÖSLE Artikel.

Ihr RÖSLE Team aus Marktoberdorf

Dieses Dokument wurde digital erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

Care and Use for Pizza Stone from cordierite

Dear RÖSLE Customer,

You have made a good choice and decided on a long-lasting quality product. To ensure that you can enjoy using it for many years, please carefully read the following product information on the optimum handling and care of your pizza stone. Please keep this information in a safe place.

Safety Notice:

The pizza stone gets very hot during use and should only be carried or moved when wearing heat-proof gloves. Never pour fluids onto the stone because this could cause steaming which could lead to the danger of burns.

Before use:

Remove the pizza stone from the packaging and give it a quick wipe with a damp cloth. Please do not immerse the stone in water as the material is open-pored and absorbs fluids. Please do not use oils, (chemical) cleaners or other fluids on the pizza stone. Cleaning with clear water on a damp cloth is absolutely sufficient. After cleaning, please allow the stone to dry completely so that no more dark water spots can be seen. If necessary, you can slowly dry the pizza stone by putting it in the oven at a temperature of about 50 °C | 122 °F.

Use:

1. Fill-up the grill with fuel up to the authorised maximum capacity and ignite as described in the instruction manual.
2. Get the fuel to glow in accordance with the instructions. When using a gas and/or pellet grill, you can place the pizza stone on the grill immediately.
3. Position the pizza stone at the centre of the grilling surface.
4. Open all the air intakes.
5. Get the grill to the required temperature, close the lid and allow the stone to warm-up for at least 15 – 30 minutes. When baking pizzas, the temperature on the stone needs to be at least 300 – 370 °C | 572 °F – 698 °F in order to achieve a good baking result.
6. After the heating-up time, the garnished pizza should be placed on the stone by means of a slider or by putting the baking paper with the pizza onto the stone. Please note that the baking paper must be removed after 2 – 3 minutes, as it could otherwise burn.
7. Close the lid again.
8. When the pizza is baked and ready, remove it from the pizza stone.
9. After use, allow the pizza stone to cool down slowly on the grill or a heat-resistant surface.

The pizza stone can also be used in the oven. Simply place the pizza stone on the grate and pre-heat together for approx. 15 – 30 minutes. Then bake pizza as described in the recipe.

Please note:

The pizza stone should not come into contact with water, particularly when the stone is hot. The pizza stone must never be 'shocked' with cold water. 'Shocking' the pizza stone with cold water can lead to the cracking or breakage of the stone.

Cleaning:

Let the pizza stone cool before cleaning. Remove crusts and residues from the cold pizza stone with a scraper, a grill brush, a coarse sponge or a dry cloth. After a few applications, the pizza stone will become darker. This is unavoidable and comes from burned-on pizza sauces or other food remnants.

The stone must never be cleaned in the dishwasher!

Storage:

After cleaning, please store the pizza stone in a safe, dry place.

To avoid damage caused by knocks or shocks, please store the stone in its original packaging.

General Notices:

We do not accept any liability for damage to the pizza stone and/or the accessories that are attributable to the following causes:

- Not used for the intended purpose
- Inappropriate, improper or negligent handling
- Failure to follow these instructions

Rösle is only liable for damage which is based on intent or gross negligence on the part of our company's legal representatives.

In case of any questions or complaints, please contact your stockist.

Guarantee:

This item has a two-year statutory guarantee.

Declaration of Conformity:

for items made of ceramic material intended to come in contact with food.

Herewith we declare, that our product(s):



Pizza Stone round
Ø 41 cm / 16 in.
(Art. No. 250074)



Pizza Stone Vario round
Ø 30 cm / 11.8 in.
(Art. No. 250424)



Pizza Stone rectangular
42 x 30 cm / 16.5 x 11.8 in.
(Art. No. 250235)

correspond with the regulation of constitution (EG) 1935/2004, the European Regulation 84/500/EEG (EG) Nr. 1935/2004 and the guide line 2005/31/EG in their current version.

We wish you lots of fun and good times with your RÖSLE item.

Your RÖSLE Team from Marktoberdorf

This document has been created digitally and is valid without a signature.

Mode d'emploi et conseils d'entretien pour la pierre à pizza en cordiélite

Cher client RÖSLE,

Nous vous remercions d'avoir choisi la pierre à pizza de haute qualité de la maison RÖSLE. Le choix d'un article de qualité. Afin qu'il vous apporte entière satisfaction pendant de nombreuses années, nous avons réuni ici les informations importantes sur l'article ainsi que les conseils d'utilisation, d'entretien et de sécurité. Conservez celles-ci soigneusement.

Consignes de sécurité :

La pierre chauffe fortement pendant son utilisation et ne doit être transportée qu'avec des gants résistants à la chaleur. Ne jamais verser de liquides sur la pierre, car cela peut provoquer des évaporations et par la suite des brûlures.

Avant la première utilisation :

Retirez la pierre à pizza de son emballage et nettoyez-la rapidement avec un torchon humide. Ne plongez pas la pierre dans l'eau, puisque le matériau est perméable et qu'il absorbe les liquides. N'utilisez pas d'huiles, de nettoyants ou d'autres liquides sur la pierre à pizza. Un nettoyage à l'eau claire avec un torchon humide suffit amplement. Après le nettoyage, laissez sécher complètement afin qu'aucune tache d'eau ne soit encore visible. Si nécessaire, laissez sécher lentement la pierre à pizza dans le four à une température d'environ 50° C.

Utilisation:

1. Remplissez le barbecue de charbons jusqu'à la quantité maximale de remplissage autorisée et allumez-le comme indiqué dans le mode d'emploi.
2. Laissez brûler le charbon suivant le mode d'emploi. Si vous utilisez un barbecue à gaz ou à granulés de bois (pellets), vous pouvez immédiatement poser la pierre à pizza sur celui-ci.
3. Positionnez la pierre à pizza au centre de la surface de cuisson du barbecue.
4. Ouvrez toutes les entrées d'air.
5. Laissez chauffer le barbecue à température et faites chauffer la pierre avec le couvercle fermé pendant au moins 15 – 30 minutes. Pour la cuisson des pizzas, des températures de 300 – 370 °C minimum sur la pierre sont nécessaires pour obtenir une bonne cuisson.
6. À la fin du temps de chauffe, posez la pizza garnie sur la pierre avec une pelle ou du papier de cuisson. Le papier de cuisson devra être à nouveau retiré au bout de 2 – 3 minutes, sinon il pourrait brûler.
7. Refermez le couvercle.
8. Lorsque la pizza est cuite, retirez-la de la pierre.
9. Après utilisation, laissez refroidir lentement la pierre à pizza sur le barbecue ou sur une surface résistante à la chaleur.

La pierre à pizza peut aussi être utilisée au four. Poser la pierre à pizza sur la grille du four et préchauffer environ 15 – 30 minutes. Cuire la pizza comme décrit dans la recette.

Précautions d'emploi :

La pierre à pizza ne doit pas entrer en contact avec de l'eau, surtout lorsqu'elle est chaude. La pierre à pizza ne doit jamais être refroidie brusquement à l'eau froide. Le refroidissement de la pierre à pizza à l'eau froide peut la casser.

Entretien :

Avant le nettoyage, laissez refroidir la pierre à pizza. Retirez les croûtes et résidus de la pierre froide avec un grattoir, une brosse à barbecue, une éponge ou un torchon sec. Après plusieurs utilisations, la pierre à pizza noircit. Cela provient des sauces et autres résidus d'aliments brûlés et ceci ne peut être évité.

La pierre ne doit jamais être lavée dans le lave-vaisselle !

Rangement :

Après le nettoyage, conservez la pierre à pizza dans un endroit protégé et sec. Pour éviter les dommages causés par des coups, conservez la pierre dans son emballage d'origine.

Informations générales :

Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages éventuels sur la pierre à pizza et sur les accessoires dans les cas suivants :

- Utilisation non conforme
- Manipulation inadéquate, incorrecte ou négligente
- Non observation de ce mode d'emploi

Nous sommes tenus pour responsable des dommages uniquement s'ils reposent sur des actes intentionnels ou sur une négligence grave de la part du représentant légal de notre société.

Pour toute question ou réclamation, veuillez consulter votre revendeur spécialisé.

Garantie :

Sur cet article, vous bénéficiez de la garantie légale de 2 ans.

Déclaration de conformité :

Pour les produits de consommation en matériau céramique entrant en contact avec les aliments.

Nous déclarons par la présente que notre/nos article(s) :



Pierre à pizza ronde
Ø 41 cm
(N° Art. 250074)



Pierre à pizza Vario ronde
Ø 30 cm
(N° Art. 250424)



Pierre à pizza rectangulaire
42 x 30 cm
(N° Art. 250235)

correspondent aux exigences de la réglementation (UE) Nr 1935/2004, des directives 84/500/EWG et 2005/31/EG actuellement en vigueur.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre nouvel article RÖSLE.

Votre équipe RÖSLE de Marktoberdorf

Ce document a été créé numériquement et est valable sans signature.



SINCE 1888

RÖSLE GmbH & Co. KG
Johann-Georg-Fendt-Straße 38
87616 Marktoberdorf
Deutschland

Tel. +49 8342 912 0
Fax +49 8342 912-190
support@rosle.de
www.rosle.com



11/2025