

BITTE BEACHTEN

Den Pizzastein nicht komplett ins Wasser tauchen und nicht in die Spülmaschine stecken. Wenn du ihn feucht abwischst, lass ihn anschließend komplett an der Luft trocknen.

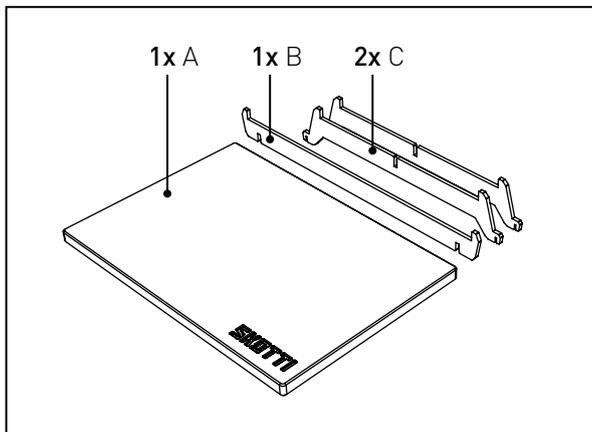


Verschmutzungen kannst du easy mit einer groben Bürste oder einem Ceranfeldschaber wegmachen. Du kannst den Stein auch einfach freibrennen. Verfärbungen auf deinem Pizzastein sind ganz normal.

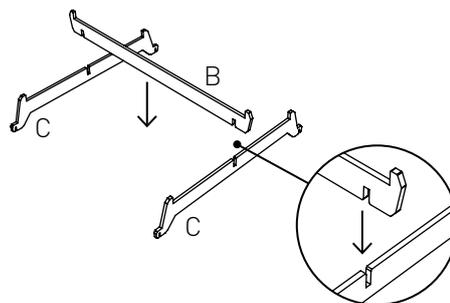
PLEASE NOTE

Do not fully immerse the pizza stone in water or put it in the dishwasher. If you wipe it with a damp cloth, let it air dry completely afterwards.

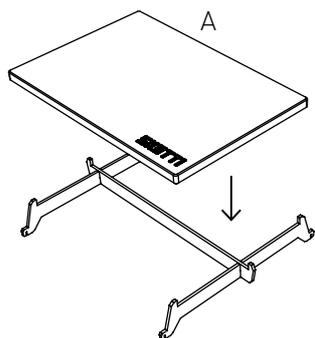
You can easily remove dirt with a coarse brush or a ceramic cooktop scraper. You can also simply burn off any residue on the stone. Discolorations on your pizza stone are completely normal.



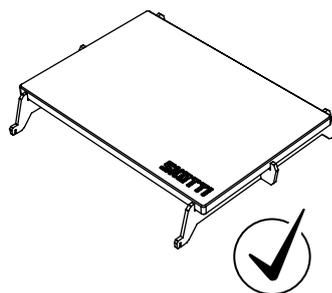
1.



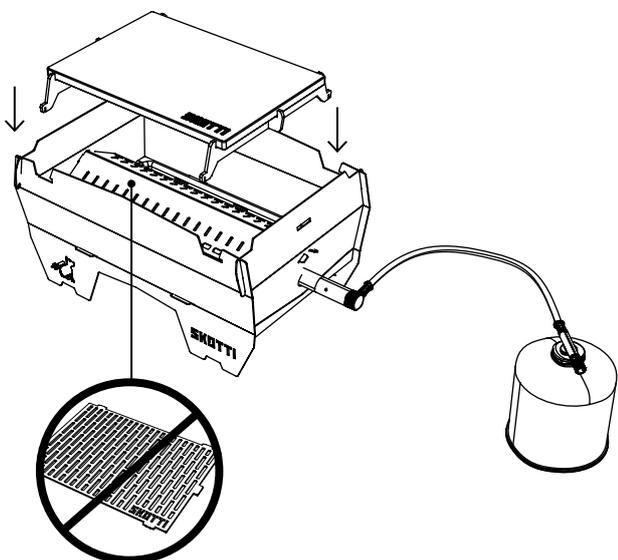
2.



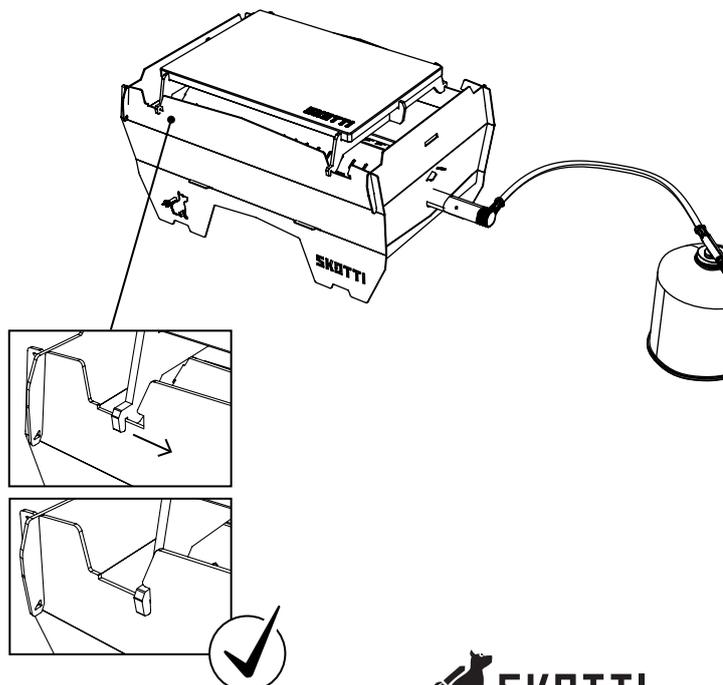
3.

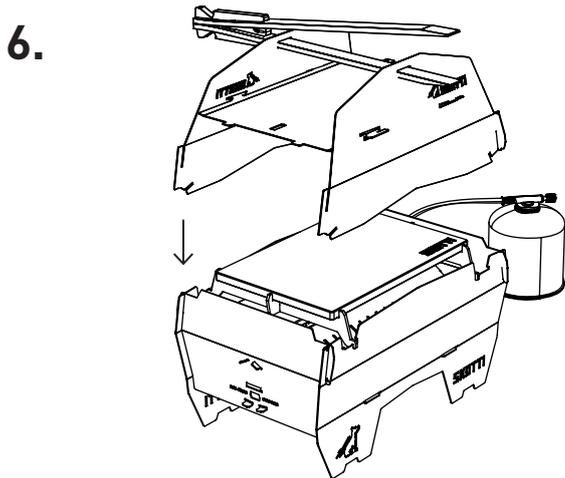


4.



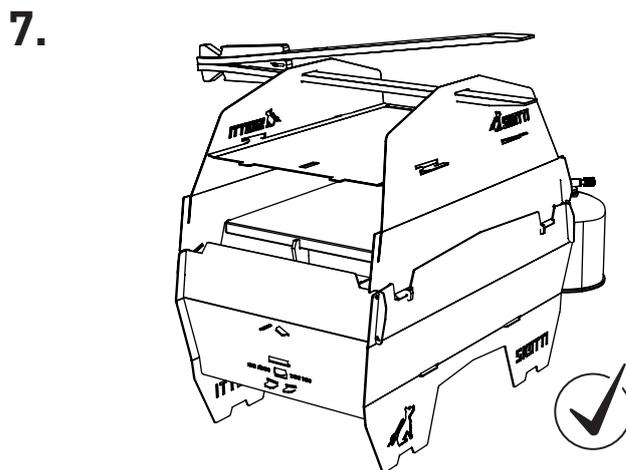
5.





DE: Um unseren Pizzastein STONE zu verwenden, musst du als letzten Schritt deine SKOTTI CAP auf den SKOTTI setzen.

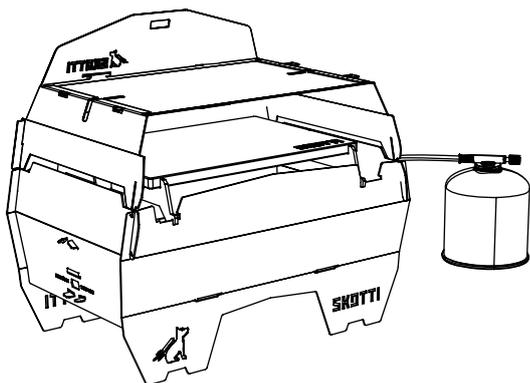
TIPP: Die besten Ergebnisse erzielst du, wenn du die kurze Seite der CAP entfernst. So hast du die optimale Hitzeentwicklung und kommst gut an deinen STONE.



EN: To use our STONE pizza stone, the last step is to place your SKOTTI CAP on the SKOTTI.

TIP: For best results, remove the short side of the CAP. This way you have the optimal heat development and you can easily reach your STONE.

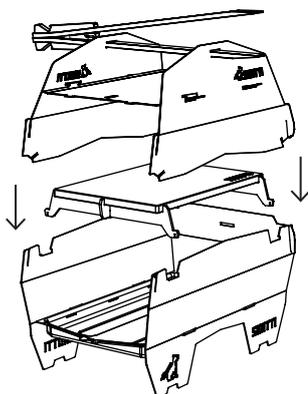
Weitere Aufbaumöglichkeit / More build up option



DE: Wenn du lieber mit einer größeren Öffnung arbeiten möchtest, kannst du alternativ die lange Seite der CAP entfernen. Probiere am besten einmal aus, welche Variante für dich am besten geeignet ist.

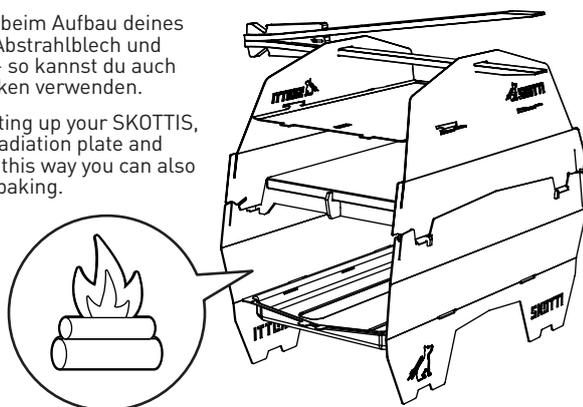
EN: If you prefer to work with a larger opening, you can alternatively remove the long side of the CAP. It is best to try out which variant is best for you.

Pizzabacken mit Holzkohle / Charcoal pizza baking



DE: Verzichte beim Aufbau deines SKOTTIS auf Abstrahlblech und Brennerrohr - so kannst du auch Holz zum backen verwenden.

EN: When setting up your SKOTTIS, do not use a radiation plate and burner tube - this way you can also use wood for baking.



DE: Bei der Verwendung mit Grillkohle oder Holz: Trockenen Sand, Erde oder Kies gleichmäßig ca. 1 cm hoch in der Bodenschale verteilen!

EN: When using with barbecue charcoal or wood: Spread dry sand, earth or gravel evenly approx. 1 cm high in the bottom tray!

DE Hersteller: Vennskap GmbH & Co. KG
In der Loh 36 c / 40668 Meerbusch
Germany
Modell: Pizzastein für SKOTTI Gasgrill

VORSICHT! Zugängliche Teile können sehr heiß sein – Kleinkinder vom Grill fernhalten!
Auch während der Grill abkühlt!
• Nur im Freien verwenden!
• Rauch nicht einatmen!

EN Manufacturer: Vennskap GmbH & Co. KG
In der Loh 36 c / 40668 Meerbusch
Germany
Type: Pizza stone for SKOTTI gasgrill

CAUTION: Accessible parts may be very hot. Keep young children away from the appliance. Even when the appliance is cooling down!
• Use outdoors only!
• Do not breathe the smoke!

