

BRAVO

DELICIO

CONTACT

VANGUARD

FIREBRICK



GIRtech

www.girtech.com.ua



GIRtech DELICIO

Виготовлений з натуральних екологічно чистих кварцитових матеріалів та призначений для використання в побутових духовках (газових і електричних), а так само мангалі / грилях.

Завдяки DELICIO звичайна духовка перетворюється в італійську піч для піци.

Ефективно розподіляє і вирівнює температуру в духовці, дозволяючи прискорити підготовку, виключити пригорання і значно поліпшити якість приготованих страв

Зовнішній вигляд, розміри:

круглий камінь діаметрами 300 мм / 355мм,
товщиною 10мм

Вага:

1,4кг / 1,8кг

Колір:

білий

Склад:

кварцит, плавлений кварц

Максимальна вогнетривкість:

1710 ° C

Робочі температури:

від 200 ° C до 1500 ° C

Безпека:

не токсичний, безпечний для здоров'я людини
має сертифікати радіології та СЕС



УПАКОВКА

Камінь GIRtech DELICIO упакований брендovanі картонні коробки з пінопласту ложементом

Розмір упаковки 378 * 378 * 30мм

До каменя обов'язково додається інструкція по використанню та догляду

УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ

Зберігати в закритому приміщенні. Можливо штабелірование

При попаданні вологи може бути пошкоджена тара

Уникати потрапляння прямих сонячних променів, через можливість вигорання кольору тари протягом довгого терміну зберігання

Продукт не боїться заморожування та має необмежений термін зберігання

При транспортуванні уникати попадання вологи на упаковку

При транспортування уникати падіння з висоти та сильних ударів, продукт може бути пошкоджений за рахунок надмірної ударного навантаження



- Ефективно розподіляє температуру в духовці
- Швидко нагрівається завдяки невеликій товщині
- Має унікальну термостійкість, не боїться вологості та різких перепадів температур
- Підходить для будь-якої побутової духовки (електрична, газова)
- Може бути використаний в грилі як піддон для готування та жароотсекатель
- Безпека та екологічність сировинних матеріалів
- Легкий і міцний - вага менше 1,4кг
- Підходить для приготування широкого спектру страв: піца, випічка, м'ясо, риба, овочі, гриби
- Дозволяє уникнути використання рослинних і тваринних жирів для готування
- Значно прискорює приготування (запікання) страв
- Дозволяє поліпшити якість готування
- Дає ефект подовой печі в побутової духовці

Використання каменю для випікання

Не розміщуйте камінь занадто близько до нагрівальних елементів

Оптимально розташовувати камінь на середні полки в духовці

Після розташування каменю всередині, прогрійте духовку протягом 15-20 хвилин при температурі 200-250 ° C, після цього розміщуйте блюдо на камені

Чи не змащуйте камінь соняшниковою олією або іншими жирними речовинами для випікання

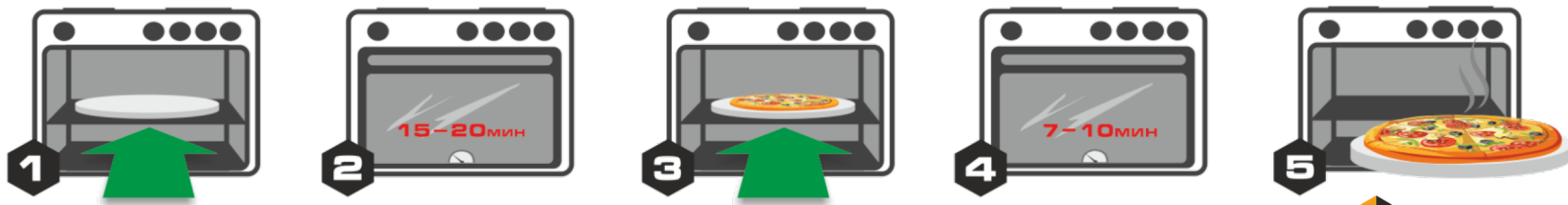
Для готування можна додатково використовувати пергаментний папір, рукав для запікання або фольгу

Зверніть увагу: Камінь значно скорочує час запікання

Приготування тонкої італійської піци на розігрітому камені становить 5-8 хвилин в залежності від бажаного ступеня готовності

Час приготування м'ясних страв залежить від рецептури, обсягу і бажаного ступеня готовності

Для видалення страви з каменю рекомендується використовувати допоміжний інструмент (лопатку)



Використовуйте рукав або фольгу для приготування жирних та соковитих страв, м'яса, риби

У процесі використання каменю на ньому будуть з'являтися темні плями від жирних та соковитих страв. Це є природним процесом з огляду на мікропористості матеріалу і не впливає на якість експлуатації та довговічність виробу

Не використовуйте ріжучий інструмент безпосередньо камені. Може бути пошкоджений як інструмент, так і сам камінь

Приступайте до очищення каменю тільки після його повного охолодження для уникнення випадкових опіків

Для видалення залишків їжі з каменю можна використовувати губку або жорстку щітку. Не використовуйте металевий інструмент для очищення каменю

Камінь DELICIO можна замочувати у воді, тому що він не боїться вологи і агресивних середовищ

Для очищення може бути використання м'яких засобів. Рекомендується уникати засобів з сильним хімічним запахом

Не дивлячись на міцність, піца-камінь є крихким виробом. Зберігайте камінь в місці недоступному для дітей та домашніх тварин

Возможности приготовления блюд

Піца



Овочі



Риба



М'ясо



Випічка



Гриби

