

# Jak vyčistit Váš pizza kámen

## Základní péče



Pizza kámen Vám nabízí skvělý způsob, jak dostat chuť jídla, jakoby vařeného v kamenné peci, při vaření pizzy (nebo jiného chutného jídla) na grilu Napoleon®. Proto mu dejte péči, která je stejně důležitá jako jeho používání. Zde jsou skvělé tipy na čištění pizza kamenu pro optimální životnost a potěšení z užitku.

1. Pizza kámen nechte zcela vychladnout.
2. Jakékoliv ztvrdlé zbytky mohou být odstraněny jemnou škrabkou nebo špachtlí, poté otřete kámen vlhkým hadříkem.
3. Skvrny z jídla jsou přirozené.
4. Nikdy nepoužívejte saponáty ani nenamáčejte pizza kámen do vody. Saponát může změnit chuť potravin. Voda může zůstat v pórech kamene a při ohřevu jej poškodit.
5. Nepotírejte kámen olejem. Kámen má nepřilnavý povrch. Není třeba olej, omastek se přirozeně dostane z jídla.

Teď když víte, jak pečovat o pizza kámen, přečtěte si [článek jak používat pizza kámen](#) a vytěžte z toho co nejvíce.

# Použití pizza kamene

## Recepty FAQ's



Pizza kámen je skvělý nástroj k použití na grilu nebo v troubě. Upečte si domácí pizzu s chutí jak kdyby jste pizzu pekli v kamenné peci. Ale otázkou je „Jak použít“?

Musím přiznat svou nevědomost o použití pizza kamene. Čtenář, který ke mně přišel a zeptal se, nevěděl jsem jak mu odpovědět. Takže jsem udělal svůj výzkum „pokus a omyl“ naučil jsem se kámen používat sám. Zde jsou mé nejlepší poznatky:

### **Tipy a triky pro používání pizza kamene**

- Vždy předehřejte pizza kámen ve studené troubě nebo grilu. Zabrání se popraskání kamene. Jinými slovy nedávejte studený kámen do horkého grilu.
- Nejlepší umístění pro kámen je gril nebo trouba. Nechte ho vychladnout s grilem, pokud jste s vařením hotoví. Vyjmutí kamene z trouby nebo grilu, vám následně poskytne rovnoměrný účinek pečení.
- Při vyjmutí kamenu z grilu se ujistěte, že je kámen vychladlý.
- Pokud je držák kamene horký, je nutná dodatečná ochrana. Chňapky nemusí stačit, tyto kameny si teplo udržují!
- Neodkládáte kámen, tam kde zrovna vaříte. Ujistěte se, že jej uložíte někam, kde nehrozí pád. Je to vlastně docela křehké.
- Usnadněte si život. Spárujte pizza kámen s krájecím kolečkem (Pizza Peel), aby bylo sundání z kamene a rozmístění potravin na kamenu snazší. Než dáme pizzu na předehřátý kámen, prve ho posypeme moukou. Těsto pak snadno sklouzne z kamene.
- Pozor na poškození kráječe nebo nože o pizza kámen. Použijte pizza kolečko pro sundání jídla z kamene, a krájejte na prkně.