

Mode d'emploi

### Crousti-plaque «Toboggan» (ensemble)

**Matériau:**

Bord: tôle à revêtement antiadhésif  
Fond toboggan: tôle à revêtement antiadhésif  
Fond perforé: tôle à revêtement antiadhésif  
Pierre à pizza: chamotte

**Couleur:** beige/gris/noir

**Thermorésistance:**

Plaque antiadhésive max. 230°C  
Pierre à pizza max. 260°C

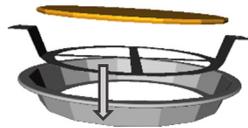
**Dimensions (HxØ):** 3,8 cm x 34 cm

**N° d'article:**

25212

**Avant la première utilisation:**

- Retirer tous les éléments de leur emballage.
- Nettoyer toutes les pièces à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle.

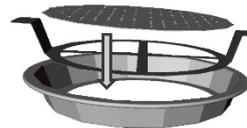
**Utilisation avec la pierre à pizza:**

1. Placer la pierre à pizza avec le fond toboggan dans la crousti-plaque «Toboggan» comme indiqué sur l'illustration.
2. Poser la crousti-plaque sur la grille du four préchauffé. La grille doit être positionnée au milieu du four. Bien faire chauffer la crousti-plaque «Toboggan» contenant la pierre à pizza pendant 15 minutes à **230°C chaleur tournante ou 250°C chaleur voûte et sole**.
3. Pendant ce temps, garnir la pizza avec les ingrédients souhaités.

**Astuce:** en utilisant le fond croustillant comme «pelle à pizza», vous pouvez faire glisser facilement la pizza garnie sur la pierre à pizza.

4. Sortir la crousti-plaque «Toboggan» du four et faire glisser la pizza garnie sur la pierre à pizza très chaude. Faire cuire la pizza au four 7 à 12 minutes (selon la garniture et l'épaisseur de la pâte).

**Remarque:** la pierre à pizza est idéale aussi pour faire cuire du pain et d'autres pâtes avec de la levure. Même procédure que pour la cuisson d'une pizza.

**Utilisation avec le fond perforé:**

1. Placer le fond perforé avec le fond toboggan dans la crousti-plaque «Toboggan» comme indiqué sur l'illustration.
2. Déposer la pâte avec ou sans papier cuisson sur le fond perforé et appuyer légèrement.
3. Garnir la pâte avec les ingrédients souhaités.
4. Poser la crousti-plaque sur la grille du four préchauffé et faire cuire selon la température et le temps indiqués dans la recette.

**Attention:**

- Ne résiste pas aux rayures.

**Entretien:**

- Lave-vaisselle interdit.  
N'utiliser ni produit abrasif, ni détergent puissant, ni

laine d'acier qui risqueraient de rayer la surface.

Ce mode d'emploi est à votre disposition en français/allemand sur [www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch) ou en téléphonant au +41 (0) 44 209 19 29.  
Nom du PDF: 25212\_f11\_170607

## Trucs & astuces

### Crousti-plaque «Toboggan» (ensemble)

**Matériau:****Bord:** tôle, revêtement antiadhésif**Fond toboggan:** tôle, revêtement antiadhésif**Fond perforé:** tôle, revêtement antiadhésif**Pierre à pizza:** chamotte**Couleur:** noir/gris/beige**Thermorésistance:**

tôle antiadhésive max. 230°C

pierre à pizza max. 260°C

**Dimensions (HxØ):** 3,8cm x 34cm**N° d'article:**

25212

---

### Trucs & astuces pour une pizza parfaite:

Une pierre à pizza est faite d'un matériau poreux qui absorbe bien l'humidité et peut ensuite l'évacuer. De plus, la pierre emmagasine bien la chaleur. Ces deux particularités sont mises à profit depuis des siècles pour donner aux pizzas un fond croustillant (four en pierre). Naturellement, la pierre à pizza n'est pas antiadhésive et il n'est pas possible non plus de la recouvrir d'un revêtement antiadhésif. En tenant compte des conseils qui suivent, vous obtiendrez à coup sûr une pizza de rêve.

- La pâte, qu'elle soit maison ou du commerce, doit être bien farinée (comme dans une pizzeria).
- Pour transporter la pizza, on peut s'aider du fond perforé. Le mieux est de déposer la pâte abaissée, et généreusement farinée, directement sur le fond perforé et de la garnir ensuite. Si vous possédez chez vous une pelle à pizza, vous pouvez aussi bien sûr l'utiliser.
- Si la pâte déborde un peu du fond perforé, il suffit de rabattre tout le tout. On évite ainsi que la garniture coule ensuite sur la pierre à pizza.
- La pierre à pizza déposée dans la plaque doit être préchauffée au moins 15 min dans le four à 250°C (chaleur voûte et sole) ou à 230°C (chaleur tournante). Notre crousti-plaque fonctionne mieux sur la grille du four.
- Pour déposer la pizza ou une autre pâte sur la pierre, sortir rapidement la pierre du four afin qu'elle reste bien chaude et que le fond de la pizza soit vite croustillant!
- Les pizzas très garnies doivent rester plus longtemps au four.
- Pour que la pierre poreuse en chamotte puisse absorber l'humidité, nous recommandons de ne pas employer de papier cuisson.