

# Pierres à pizza pour le barbecue

---

## Utilisation et entretien

- Rincer la pierre à pizza à l'eau chaude et la laisser sécher complètement avant la première utilisation. Laver à la main seulement. Ne pas faire tremper la pierre ni la plonger dans l'eau. Ne pas utiliser de savon ni de détergent. Laisser la pierre sécher complètement à l'air avant de la réutiliser.
- Préchauffer la pierre à 400 °F (200 °C) pendant 15 minutes sur le barbecue ou au four. Ne pas l'utiliser sur une cuisinière.
- Placer la pizza préparée sur la pierre préchauffée. Rabattre le couvercle du barbecue et faire cuire la pizza pendant cinq à dix minutes ou jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée. Poser la pizza cuite sur une surface de coupe et laisser la pierre refroidir sur le barbecue. Ne pas couper la pizza directement sur la pierre. Le faire émousserait la lame.
- Laisser la pierre refroidir avant de la nettoyer. Gratter les aliments collés avec un racloir ou une spatule.
- La pierre se noircira et se décolorera avec le temps. Ce phénomène est une conséquence normale du vieillissement naturel de la pierre et n'aura aucune incidence sur son efficacité ni sur le goût des aliments.