

OLD STONE

PIZZA KITCHEN

KCH-08410 • KCH-08411 • KCH-09011 • KCH-08475

PIZZA STONE

PIERRE À PIZZA

PIEDRA PARA PIZZA

USER GUIDE

GUIDE DE L'UTILISATEUR

GUÍA DEL USUARIO

Thank you for purchasing the Old Stone Pizza Kitchen Pizza Stone

Please read the following instructions carefully before using your Pizza Stone to ensure proper use and care. If you have an issue with your product, please contact Old Stone at **1-800-467-6408** to speak with a product specialist. We would appreciate the opportunity to resolve any issues you may have before returning the product to the retailer.

Merci d'avoir acheté le Old Stone Pizza Kitchen Pizza Stone

Veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser votre pierre à pizza afin de garantir une utilisation et un entretien corrects. Si vous avez un problème avec votre produit, veuillez contacter Old Stone au **1-800-467-6408** pour parler à un spécialiste du produit. Nous aimerions avoir l'occasion de résoudre tout problème que vous pourriez avoir avant de retourner le produit au détaillant.

Gracias por comprar la piedra para pizza Old Stone Pizza Kitchen

Lea atentamente las siguientes instrucciones antes de utilizar su Piedra para Pizza para garantizar un uso y cuidado adecuados. Si tiene algún problema con su producto, póngase en contacto con Old Stone llamando al **1-800-467-6408** para hablar con un especialista en productos. Aprenderíamos la oportunidad de resolver cualquier problema que pueda tener antes de devolver el producto al minorista.

YOUR PIZZA STONE

RECOMMENDED USAGE:

1. Before initial use, wash stone with water (no detergent) and remove excess water with kitchen / paper towel. Allow stone to dry completely.

**NOTE: Do not submerge stone in water. The Baking Stone is NOT dishwasher safe.*

2. Place stone on a cold grill or in your oven on bottom rack.

3. Preheat to 500°F for 20-25 minutes.

4. With a pizza peel, place your uncooked pizza on the heated stone on your grill or in your oven. You can lightly dust a small amount of cornmeal or flour on the pizza peel base to smoothly glide peel under pizza crust.

5. After your pizza has finished baking, remove it with the pizza peel and transfer the pizza to a flat cutting surface.

**NOTE: DO NOT CUT ON THE PIZZA STONE.*

6. While enjoying your pizza, allow stone to cool before removing it from the grill or oven to clean or store.

**NOTE: Stone can always be left in your oven to help regulate your oven's temperature.*

SAFE USE AND CARE:

- Stone will be hot for a long period of time. Allow stone to cool before safely storing.
- Stone is highly durable and will not crack due to temperature changes, but may crack or chip if dropped on a hard surface.
- Cleaning the stone: Allow the product to cool before washing or storing. Do not use soap. Handwash with a non-abrasive nylon brush or sponge and dry promptly with paper towels. *Reminder, do not submerge stone.*
- Your stone will season over time, adding natural flavor to your pizzas. Discoloration, even after washing, is common.
- Do not bake cookies, turnovers, or other items with a significant fat content directly on the stone. The stone will absorb the fat and cause smoking, odors, or stains. Do not cut pizza on the stone as it will damage the surface.

 *Keep bags and protective sheeting away from babies and children. Do not use in cribs, beds, carriages, or playpens. The plastic may cling to the nose and mouth and prevent breathing.*

PRODUCT SUPPORT

Email support: info@OldStoneKitchen.com • Phone support: 1-800-467-6408

LIFETIME LIMITED WARRANTY

Your product is warranted to be free of manufacturing defects for the lifetime of the product. This warranty does not cover breakage, spare or consumable parts, misuse, abuse, or general wear and tear. For more details visit: www.kitchensupply.com/pages/support

Old Stone's liability is limited to two (2) times the cost of the product.

VOTRE PIERRE À PIZZA

UTILISATION RECOMMANDÉE :

1. Avant la première utilisation, laver la pierre avec de l'eau (sans détergent) et enlever l'excédent d'eau avec un essuie-tout. Laisser la pierre sécher complètement.

**REMARQUE : Ne pas immerger la pierre dans l'eau. La pierre à pâtisserie n'est PAS lavable au lave-vaisselle.*

2. Placer la pierre sur une grille froide ou dans le four sur la grille inférieure.

3. Préchauffer à 500°F pendant 20 à 25 minutes.

4. À l'aide d'une pelle à pizza, placez votre pizza non cuite sur la pierre chauffée de votre gril ou de votre four. Vous pouvez saupoudrer une petite quantité de farine de maïs ou de farine sur la base de la pelle à pizza pour faire glisser la pelle sous la croûte de la pizza.

5. Une fois la cuisson de la pizza terminée, retirez-la avec la pelle à pizza et transférez-la sur une surface de coupe plane.

**REMARQUE: NE PAS DÉCOUPER SUR LA PIERRE À PIZZA.*

6. Pendant que vous dégustez votre pizza, laissez la pierre refroidir avant de la retirer du gril ou du four pour la nettoyer ou la ranger.

**REMARQUE: la pierre peut toujours être laissée dans le four pour aider à réguler la température du four.*

L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN EN TOUTE SÉCURITÉ :

- La pierre restera chaude pendant une longue période. Laissez-la refroidir avant de la ranger en toute sécurité.
- La pierre est très durable et ne se fissurera pas en raison des changements de température, mais elle peut se fissurer ou s'écailler si elle tombe sur une surface dure.
- Nettoyage de la pierre : Laissez refroidir le produit avant de le laver ou de le ranger. Ne pas utiliser de savon. Laver à la main avec une brosse en nylon non abrasive ou une éponge et sécher rapidement avec du papier absorbant. Rappel : ne pas immerger la pierre.
- Votre pierre s'assaisonnera avec le temps, ajoutant une saveur naturelle à vos pizzas. La décoloration, même après le lavage, est fréquente.
- Ne faites pas cuire de biscuits, de chaussons ou d'autres produits contenant beaucoup de matières grasses directement sur la pierre. La pierre absorberait la graisse et provoquerait des fumées, des odeurs ou des taches. Ne coupez pas de pizza sur la pierre, car cela endommagerait la surface.

 *Tenir les sacs et les feuilles de protection hors de portée des bébés et des enfants. Ne pas utiliser dans les berceaux, les lits, les poussettes ou les parcs. Le plastique peut s'accrocher au nez et à la bouche et empêcher la respiration.*

SOUTIEN AUX PRODUITS

Assistance par courriel : info@OldStoneKitchen.com • Assistance par téléphone : 1-800-467-6408

GARANTIE LIMITÉE À VIE

Votre produit est garanti contre les défauts de fabrication pendant toute sa durée de vie. Cette garantie ne couvre pas les ruptures, les pièces de rechange ou consommables, les mauvaises utilisations, les abus ou l'usure générale. Pour plus de détails, voir : www.kitchensupply.com/pages/support

La responsabilité de Old Stone est limitée à deux (2) fois le coût du produit.

LA PIEDRA PARA PIZZA

USO RECOMENDADO:

1. Antes del primer uso, lave la piedra con agua (sin detergente) y elimine el exceso de agua con papel de cocina / papel de cocina. Deje que la piedra se seque completamente.

**NOTA: No sumerja la piedra en agua. La piedra para hornear NO es apta para lavavajillas.*

2. Coloque la piedra en una parrilla fría o en el horno en la rejilla inferior.

3. Precaliente a 500°F durante 20-25 minutos.

4. Con una paleta para pizza, coloque la pizza cruda sobre la piedra caliente del grill o del horno. Puede espolvorear ligeramente una pequeña cantidad de harina de maíz o harina en la base de la cáscara de pizza para deslizar suavemente la cáscara bajo la corteza de la pizza.

5. Cuando la pizza haya terminado de hornearse, retírela con la pala y pásela a una superficie plana para cortar.

**NOTA: No corte sobre la piedra para pizza.*

6. Mientras disfruta de su pizza, deje que la piedra se enfríe antes de sacarla del grill o del horno para limpiarla o guardarla.

**NOTA: La piedra siempre se puede dejar en el horno para ayudar a regular la temperatura del mismo.*

USO Y CUIDADO SEGUROS:

- La piedra estará caliente durante mucho tiempo. Deje que se enfríe antes de guardarla.
- La piedra es muy duradera y no se agrieta con los cambios de temperatura, pero puede agrietarse o astillarse si se cae sobre una superficie dura.
- Limpieza de la piedra: Deje que el producto se enfríe antes de lavarlo o guardarlo. No utilice jabón. Lavar a mano con un cepillo de nylon no abrasivo o una esponja y secar rápidamente con toallas de papel. Recuerde, no sumerja la piedra.
- Su piedra se curará con el tiempo, añadiendo sabor natural a sus pizzas. Es común que se decolore, incluso después de lavarla.
- No hornee galletas, empanadas u otros productos con un contenido de grasa significativo directamente sobre la piedra. La piedra absorberá la grasa y provocará humos, olores o manchas. No corte pizza sobre la piedra, ya que dañaría la superficie.

 *Mantenga las bolsas y las láminas protectoras fuera del alcance de bebés y niños. No utilizar en cunas, camas, carritos ni parques. El plástico puede adherirse a la nariz y la boca e impedir la respiración.*

ASISTENCIA SOBRE PRODUCTOS

Asistencia por correo electrónico: info@OldStoneKitchen.com • Asistencia telefónica: 1-800-467-6408

GARANTÍA LIMITADA DE POR VIDA

Su producto está garantizado contra defectos de fabricación durante toda la vida útil del producto. Esta garantía no cubre roturas, piezas de repuesto o consumibles, uso indebido, abuso o desgaste general. Para más detalles visite: www.kitchensupply.com/pages/support

La responsabilidad de Old Stone se limita a dos (2) veces el coste del producto.

Common Specs:	
Product Name / Description	Old Stone Cordierite Pizza Stone
Color	Beige
Temperature Rating	1450°F / 787°C
Country of Origin	China
Construction	Cordierite
Warranty	Limited lifetime warranty
Dishwasher Safe	No – Handwash Only
Product Specific Specs:	
Product Name	Old Stone 14-Inch Cordierite Round Pizza Stone
Model Number	KCH-08410
Size	14-Inch
Dimensions (L x W x H)	14 x 14 x 0.43 in. / 356 x 356 x 11 mm
Weight	62 oz / 1700 g
Shape	Round
UPC Number	048002000123
Product Name	Old Stone 16-Inch Cordierite Round Pizza Stone
Model Number	KCH-08411
Size	16-Inch
Dimensions (L x W x H)	16 x 16 x 0.6 in. / 406 x 406 x 15 mm
Weight	116.5 oz / 3303 g
Shape	Round
UPC Number	048002000130
Product Name	Old Stone 14x16-Inch Cordierite Pizza Stone
Model Number	KCH-09011
Size	14 x 16-Inch
Dimensions (L x W x H)	14 x 16 x 0.6 in. / 356 x 406 x 15 mm
Weight	129.3 oz / 3665 g
Shape	Rectangle
UPC Number	048002000147
Product Name	Old Stone Cordierite Pizza Stone 4-Piece Set
Model Number	KCH-08475
Size	7.5-Inch
Dimensions (L x W x H)	7.5 x 7.5 x 0.6 in. / 190 x 190 x 15 mm (each)
Weight	34.1 oz / 966 g (each)
Shape	Square
UPC Number	048002000208

OLD STONE PIZZA KITCHEN

3203 Corporate Center Drive, Suite 150 • Burnsville, MN 55306 USA

KitchenSupply, Minneapolis, MN, USA. All rights reserved. Old Stone Pizza Kitchen, the Old Stone Pizza Kitchen logo and other Old Stone marks are owned by KitchenSupply and may be registered.

KitchenSupply, Minneapolis, MN, États-Unis. Tous droits réservés. Old Stone Pizza Kitchen, le logo Old Stone Pizza Kitchen et d'autres marques Old Stone sont la propriété de KitchenSupply et peuvent être enregistrés.

KitchenSupply, Minneapolis, MN, EE.UU. Todos los derechos reservados. Old Stone Pizza Kitchen, el logotipo de Old Stone Pizza Kitchen y otras marcas de Old Stone son propiedad de KitchenSupply y pueden estar registradas.