



Kjære kunde, takk for at du valgte å handle stein av Biscotto fra Bakerovner.no. Vi håper du blir fornøyd og at du i tiden som kommer, lærer å perfeksjonere pizzabakekunsten.

Før førstegangsbruk

Steinen har en toppside og en underside. Topp siden har den jevneste overflaten, mens undersiden kan være noe ruglete.

Innbrenning foregår ved at du setter steinen inn i ovnen og stekes på halv effekt i 60 minutter. Deretter lar du steinen få kjølt seg rolig ned til romtemperatur før den får nye stekerunde, men nå på full effekt, i 60 minutter, og så kjøle seg ned igjen til romtemperatur. Etter dette er Biscotto-steinen innbrent og klar til bruk.

Rengjøring og vedlikehold

Ikke bruk vann og såpe. Børst steinen ren med messingbørste ved varm stein. Unngå stålbørste da den er for hard mot steinen. Finstøv kan fjernes med lett fuktet klut når steinen er kald.

Biscotto-stein er et håndlaget produkt

På grunn av steinens skjøre natur, tilbyr vi ikke noen garanti på steinene. Dette er standard bransjepraksis. Hvis ovnen din kommer med en ødelagt eller sprukket stein må du kontakte oss umiddelbart.

Dessverre kan vi ikke erstatte steiner som har småskader. På grunn av at disse steinene er håndlagde, lufttørket og deretter tørket i ovn, resulterer det ganske ofte i ufullkommenheter, som for eksempel fliser langs kantene, mindre groper og lignende. Slike småskader endrer ikke ytelsen til steinen eller ovnen, og anses derfor ikke som en mangel. Hvis det oppleves plagsomt, og det lar seg gjøre, så kan steinen roteres når det er mulig for å oppnå jevnest mulig overflate eller at det går litt over med sandpapir.