



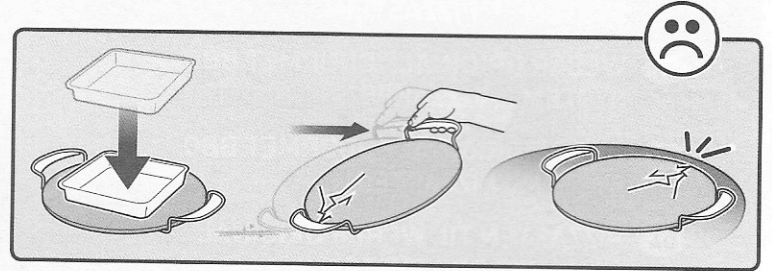
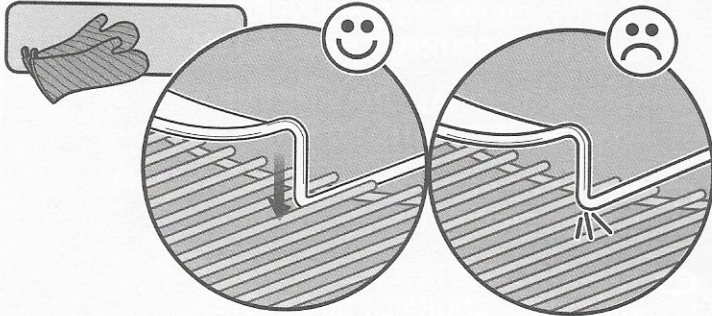
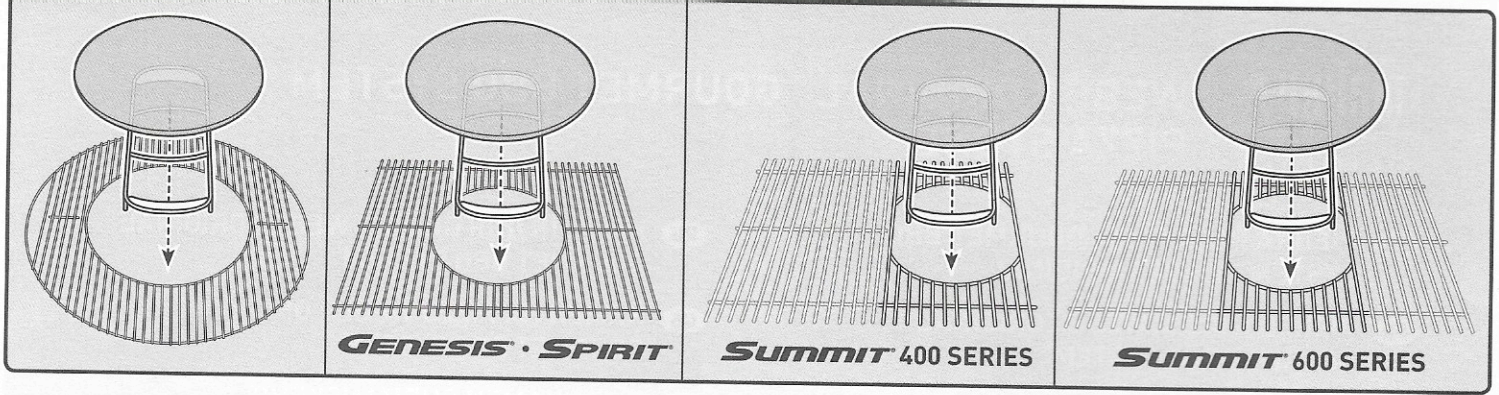
## WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ PIZZA STONE

- ES** PIEDRA PARA PIZZA GOURMET BBQ SYSTEM™ WEBER ORIGINAL™
- FR** PIERRE À PIZZA WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™
- DE** WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ - PIZZASTEIN
- FI** WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ -PIZZAKIVI
- NO** WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ PIZZASTEIN
- DA** PIZZASTEN TIL WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™
- SV** WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ PIZZASTEN
- NL** WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ PIZZASTEEN
- IT** PIETRA PER PIZZA WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™
- PT** PEDRA PARA PIZZAS WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™
- PL** KAMIEŃ DO PIZZY WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™
- RU** КАМЕНЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™
- CS** KÁMEN NA PIZZU WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™
- SK** PIZZA KAMEŇ GURMÁNSKÉHO GRILOVACIEHO SYSTÉMU WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™
- HU** WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ PIZZASÚTŐ KŐ
- RO** PIATRĂ DE PIZZA GOURMET BBQ SYSTEM™ WEBER ORIGINAL™
- SL** KAMNITI PODSTAVEK ZA PICO WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™
- HR** WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ KAMEN ZA PIZZU
- ET** WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ -I PITSAPLAAT
- LV** WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ PICAS AKMENS
- LT** „WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™“ PICOS AKMUO



WEBER ORIGINAL™  
GOURMET BBQ SYSTEM™





## EN WEBER ORIGINAL™ GOURMET BBQ SYSTEM™ PIZZA STONE

Failure to read and follow all DANGER, WARNING, CAUTION AND USAGE statements can result in burns and/or serious injuries to yourself and others, and damage to personal property.

- ⚠ **WARNING:** Avoid extreme temperature changes. Do not place frozen food on a hot stone.
- ⚠ **WARNING:** Stone can break if bumped or dropped. If this occurs, use caution as broken pieces can be sharp and may cause injury.
- ⚠ **WARNING:** Do not use chipped or damaged stone.

### USE AND CARE

- Prior to first use: Hand wash new pizza stone rack thoroughly with a mild dishwashing liquid. Dry thoroughly with soft cloth or paper towel.
- Wash pizza stone with warm water. Allow to dry thoroughly. ⚠CAUTION: Do not use soap or detergent, it may affect the taste of foods. Do not place a hot stone under cool or cold water. Allow the stone to cool before washing with water. Not dishwasher safe.

Follow all DANGER, WARNING AND CAUTION statements provided in your Weber® Grill Owner's Guide.

- Follow the instructions in your Weber® Grill Owner's Guide to set up grill for **direct grilling**.
- **FOR GAS BARBECUE GRILLING:** Place grate(s) into grill with pizza rack and stone and preheat for approximately 15 minutes.
- **FOR CHARCOAL BARBECUE GRILLING:** After coals are thoroughly hot (approximately 25 minutes, using barbecue mitts or gloves), place cooking grate(s) into grill and place pizza rack and stone into the grate(s) opening. Preheat approximately 10-15 minutes.
- Sprinkle flour or cornmeal on stone to prevent food from sticking.
- Place pizza on stone.
- Use a plastic scraper or spatula to remove stubborn particles while washing. Do not soak stone in water.
- With use, the stone will darken and some staining may occur. This is normal and part of the stone's natural seasoning; it will not impact the performance of the stone or affect the taste of foods prepared on the stone.
- The wire rack's unique design makes it easy to bring food right to the table as it can also be used as a serving platter. Be sure to place a trivet or hot pad under the rack to prevent burning the table surface.
- Brush debris off cooking grate(s) with steel bristled wire brush.
- Replace brush if any loose bristles are found on cooking grate(s) or brush.

## ES PIEDRA PARA PIZZA GOURMET BBQ SYSTEM™ WEBER ORIGINAL™

No leer ni seguir los avisos de PELIGRO, ADVERTENCIA, PRECAUCIÓN Y UTILIZACIÓN puede provocar quemaduras y/o lesiones graves a usted y otras personas, además de daños materiales.

- ⚠ **ADVERTENCIA:** evite los cambios bruscos de temperatura. No coloque alimentos congelados en la piedra caliente.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** la piedra puede romperse si se golpea o cae. Si ocurre esto, tenga cuidado, puesto que los pedazos rotos pueden estar afilados y provocar lesiones.
- ⚠ **ADVERTENCIA:** no utilice la piedra si está agrietada o dañada.

### UTILIZACIÓN Y CUIDADOS

- Antes del primer uso: lave a mano concienzudamente la nueva rejilla de la piedra para pizza con un detergente lavavajillas suave. Seque bien con un paño suave o papel de cocina.
- Lave la piedra para pizza con agua caliente. Deje que se seque completamente. ⚠PRECAUCIÓN: no utilice jabón ni detergente, puesto que puede afectar al sabor de los alimentos. No coloque la piedra para pizza caliente en agua fría o templada. Deje que la piedra se enfríe antes de lavarla con agua. La piedra no es apta para lavavajillas.

Siga todos los avisos de PELIGRO, ADVERTENCIA Y PRECAUCIÓN que aparecen en la guía del propietario de la barbacoa Weber®.

- Siga las instrucciones que aparecen en la guía del propietario de la barbacoa Weber® para ajustar la barbacoa a **cocción directa**.
- **COCCIÓN CON UNA BARBACOA DE GAS:** coloque la(s) parrilla(s) en la barbacoa con rejilla y piedra para pizza y precaléntela durante aproximadamente 15 minutos.
- **COCCIÓN CON UNA BARBACOA DE CARBÓN:** una vez que los carbones estén calientes (aproximadamente 25 minutos, utilizando manoplas o guantes para barbacoa), coloque la(s) parrilla(s) de cocción en la barbacoa y coloque la rejilla y piedra para pizza en la abertura de la(s) parrilla(s). Precaliente de 10 a 15 minutos aproximadamente.
- Esparza harina o harina de maíz sobre la piedra para evitar que los alimentos se adhieran.
- Coloque la pizza en la piedra.
- Utilice una espátula o rascador de plástico para quitar las partículas adheridas durante el lavado. No sumerja la piedra en agua.
- Con el uso, la piedra se oscurecerá y pueden aparecer algunas manchas. Esto es normal y forma parte del envejecimiento natural de la piedra; no afectará al rendimiento de la piedra ni al sabor de los alimentos que se preparen con esta.
- El exclusivo diseño de la rejilla de alambre facilita el traslado de los alimentos a la mesa, puesto que también puede utilizarse como bandeja para servir. Asegúrese de colocar un trébedes o salvamanteles resistente al calor para evitar que la superficie de la mesa se quemere.
- Elimine los residuos de la(s) parrilla(s) de cocción con un cepillo de cerdas de acero.
- Sustituya el cepillo si encuentra cerdas sueltas en la(s) parrilla(s) de cocción o en el cepillo.