



NOTICE D'UTILISATION DE VOTRE PIERRE REFRACTAIRE DANS UN FOUR DOMESTIQUE

L'utilisation est très simple. Il vous suffit d'installer la pierre réfractaire à mi-hauteur dans votre four, sur la grille, et de lancer la chauffe.

- **Pour la pizza** : chauffez votre four au maximum, en général les fours traditionnels montent entre 250 et 300°C.

Préchauffez **minimum une demi-heure** pour une cuisson de qualité, une heure étant la valeur sûre.

Le temps de chauffe vous permet de préparer les différents ingrédients que vous allez mettre sur votre pizza.

Quand la pierre réfractaire a accumulé assez de chaleur, vous pouvez enfourner. Selon l'épaisseur de la pâte, la cuisson prendra entre 3 et 6 minutes.

- **Pour le pain** : chauffez jusqu'à 280°C si votre four le permet.

Mettez un petit récipient en métal à l'intérieur du four, sur le côté/coin de la pierre. Il vous permettra, le moment venu, d'y verser de l'eau pour créer de la vapeur et ainsi éviter que le pain forme une croûte trop épaisse.

Comptez **45 minutes de chauffe minimum**. Puis déposez votre pain sur la pierre réfractaire et réduisez la température à 250°C.

Verser de l'eau froide dans le petit récipient en métal. L'eau devrait immédiatement s'évaporer, puis refermez le four et laissez cuire 40 à 50 minutes. Essayez d'ouvrir un minimum de fois le four pour conserver la chaleur.

- **Pour la tarte flambée** : Suivez la même technique que pour la pizza.

NETTOYAGE DE LA PIERRE

Avec le temps, votre pierre risque de se salir et cela est normal. Si par exemple de la sauce tomate ou du fromage a coulé et brûlé sur la pierre durant la cuisson d'une pizza par exemple, retirez simplement l'excédent en grattant délicatement. Les tâches qui resteront ne sont pas un souci puisque vous chauffez à chaque à forte température donc cela brûle tout ce qui pourrait ne pas être hygiénique. Malgré tout, si les tâches vous dérangent, vous pouvez, si votre four le permet, faire une pyrolyse, ce qui devrait bien nettoyer la pierre. Sinon vous pouvez également frotter la pierre avec un chiffon légèrement humide. Ne pas utiliser de produit vaisselle ou autre liquide de ce genre, seulement de l'eau.

De la part de toute l'équipe Omniflamme, nous vous souhaitons de très bonnes cuissons avec votre pierre réfractaire.