

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/kamien-do-pieca-na-pizze-67480-67481-lund-p-26535.html>

KAMIEŃ DO PIECA NA PIZZĘ 67480 67481 LUND

Cena brutto	38,93 zł
Cena netto	31,65 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	67481
Kod producenta	67481
Kod EAN	5906083070976
Producent	Lund

Opis produktu

Kamień do pieca na pizzę 67481 LUND – kordieryt 32 cm

Kamień do pieca wykonany z kordierytu – minerału o wyjątkowej odporności termicznej. Przeznaczony do pieca gazowego LUND 67480, umożliwia wypiekanie pizzy i pieczywa w warunkach zbliżonych do profesjonalnych pieców kamiennych.

Materiał Kordieryt

Średnica 32 cm

Grubość 1 cm

Kompatybilność LUND 67480

Charakterystyka kamienia z kordierytu

Odporność na szok termiczny

Kordieryt to minerał o współczynniku rozszerzalności termicznej bliskim zeru. Kamień można umieścić w rozgrzanym piecu bez ryzyka pęknięć – wytrzymuje nagłe zmiany temperatury od temperatury pokojowej do ponad 800°C.

Właściwości akumulacyjne

Grubość 1 cm zapewnia równomierne gromadzenie i oddawanie ciepła. Kamień absorbuje nadmiar wilgoci z ciasta, co przekłada się

na chrupiące spody pizzy i pieczywa z właściwą strukturą.

Trwałość materiału

Kordieryt należy do najtrwalszych materiałów stosowanych w kamieniach do pieczenia. Nie kruszy się, nie ulega degradacji pod wpływem cyklicznych zmian temperatury, zachowuje właściwości przez lata użytkowania.

Kompatybilność z piecem LUND 67480

Średnica 32 cm została dostosowana do wymiarów komory pieca gazowego LUND 67480. Kamień stabilnie spoczywa na ruszcie, nie wymaga dodatkowych uchwytów czy konstrukcji wsporczych.

Specyfikacja techniczna

Model	67481
Kod EAN	5906083070976
Materiał	Kordieryt (krzemian magnezu i glinu)
Średnica	32 cm
Grubość	1 cm
Kształt	Okrągły
Kompatybilność	Piec gazowy LUND 67480
Maksymalna temperatura pracy	Powyżej 800°C

Zastosowanie kamienia do pieczenia

- Wypieki pizzy neapolitańskiej i innych stylów – cienkie, chrupiące spody
- Pieczenie focacci, chlebów płaskich, tortilli i pitty
- Wypiek chleba domowego – kamień zastępuje pod piekarniczy
- Przygotowanie ciast drożdżowych wymagających równomiernego podgrzewania od spodu
- Odgrzewanie wypieków – pizza odzyskuje chrupkość bez przesuszania
- Pieczenie bułek i bagietki – efekt piekarniczy w warunkach domowych

Dlaczego kordieryt, a nie ceramika czy granit

Kamienie ceramiczne i granitowe mogą pękać przy nagłych zmianach temperatury. Kordieryt ma unikalną strukturę krystaliczną, która praktycznie nie zmienia objętości pod wpływem ciepła – dlatego jest materiałem referencyjnym w profesjonalnych piecach do pizzy i piekarniach.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem kamień należy umieścić w zimnym piecu i stopniowo podgrzać do temperatury roboczej – pozwala to na równomierne nasycenie materiału ciepłem. Przy kolejnych użyciach kamień można wkładać bezpośrednio do rozgrzanego pieca.

Powierzchnię kamienia czyści się mechanicznie po ostygnięciu – szczotką lub szpatułką. Nie stosuje się detergentów ani środków myjących – kordieryt ma strukturę porowatą i może wchłonąć substancje chemiczne. Plamy z tłuszczu lub sera zanikają podczas kolejnych cykli pieczenia w wysokiej temperaturze.

Kamień przechowuje się w suchym miejscu. Nie wymaga specjalnych warunków składowania – kordieryt jest obojętny na wilgoć atmosferyczną i nie ulega degradacji w temperaturze pokojowej.

Produkty komplementarne

Kamień 67481 stanowi element wyposażenia pieca gazowego LUND 67480. Do obsługi kamienia przydatna jest łopatką do pizzy (peel) o średnicy dostosowanej do wypieku oraz termometr bezdotykowy do kontroli temperatury powierzchni roboczej.