



BAKEROVNER.NO
VEDFYRTE BAKER- OG PIZZAOVNER

Kjære kunde, takk for at du valgte å handle ditt nye «Pizza- og bakestål» fra Bakerovner.no. Vi håper du blir fornøyd og at du i tiden som kommer, lærer å perfektionere pizzabakekunsten.

Før førstegangsbruk

Pizzastålet er produsert i karbonstål i S355MC kvalitet.

Vask pizzastålet med Zalo og tørk det godt. Deretter smøres pizzastålet inn med et tynt lag nøytral matolje (raps eller solsikkeolje). Tørk stålet nesten rent for olje og varm det opp i ovnen på full styrke til det slutter å ryke (ca. 30 minutter.) Deretter bør det avkjøles langsomt og vaskes med mildt såpevann.

Rengjøring og vedlikehold

Stålet børstes og vaskes etter bruk med mildt såpevann og tørkes. Før det legges vekk til oppbevaring er det ideelt om det får et tynt lag med smaksnøytral vegetabilsk olje, for eksempel rapsolje eller solsikkeolje. Stålet er ikke rustfritt så rust og misfarging kan oppstå. Ikke sett jerngryter, jernpanner eller andre produkter av støpejern direkte på bakestålet.
OBS! Ikke vask stålet i oppvaskmaskin.

Praktisk bruk

For at stålet skal ha ønsket effekt anbefaler vi at det varmes opp med hjelp av ovnens grillelement i ca. 60 minutter før det skal brukes. Resultat vil avhenge av ovn og hvilken funksjon som benyttes.