



**BAKEROVNER.NO**  
VEDFYRTE BAKER- OG PIZZAOVNER

*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. Toppsiden 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. 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 ikke perfekt utskjæret stein**

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 og fliser langs kantene. Slike småskader endrer ikke ytelsen til steinen eller ovnen, og anses derfor ikke som en mangel. Hvis en kunde finner en skade på steinen plagsom anbefaler vi at kunden roterer steinen når det er mulig for å oppnå jevnest mulig overflate eller at kunden går litt over med sandpapir.