







Recomandări de utilizare

0/* Așezați cuptorul pe o suprafață stabilă din oțel sau lemn, evitați materialele plastice și într-un loc ferit de vânt  

1/* Introduceți aproximativ 250 până la 300 de grame de peleți ZiiPa, 100% fabricați în Franța, în sertarul pentru peleți, introduceți un aprinzător foc de tip vată de lemn, aprindeți și lăsați să se încălzească aproximativ 15 până la 20 de minute cu ușa închisă. (Nu ezitați să umpleți o cantitate mică de peleți în timpul încălzirii prin ușa de deasupra sertarului pentru a menține flacăra. (Aveți grijă să nu adăugați prea multe pelete, deoarece acest lucru ar putea sufoca flacăra).

Dacă aveți un termometru cu laser, nu ezitați să măsurați temperatura pietrei dvs. pentru a vă asigura că este fierbinte (cel puțin 300°). Aceste 15/20 de minute cu flacăra constantă    permit cuptorului să atingă o temperatură între 350° și 400° și să încălzească piatra de cordierit astfel încât să poată stoca și elibera această căldură sub pizza ta, care este esențială pentru o gătire uniformă. deasupra și dedesubt. Termometrul este folosit doar pentru a verifica temperatura în această etapă (încălzire). În continuare, nu vă bazați pe termometru, pentru că singura modalitate de a vă găti pizza este să vă mențineți flacăra completând constant peleții (judecați completarea în funcție de intensitatea flăcării). Scopul  este să nu lăsați flacăra să se stingă înainte de a pune prima pizza la cuptor și atâta timp cât aveți altele de gătit. Deoarece sonda termometrului este poziționată în partea din față a cuptorului, deschiderea și închiderea ușii înainte și în timpul coacerii vă va scădea în mod natural termometrul, dar numai flacăra și temperatura pietrei contează acum pentru 60/90 de secunde de coacere.

2/* Măsurați rotația butonului în funcție de progresul de gătire al pizza dvs. (o rotire la dreapta sau la stânga, faceți pizza să danseze până când crusta ei este de o culoare frumoasă de leopard...

3/* Nu lăsați alimentele sau peleții să blocheze rotația pietrei. Dacă se întâmplă acest lucru, asigurați-vă că le îndepărtați cu o ustensilă lungă (cum ar fi cleștele pentru grătar) și o mănușă pentru a evita să vă ardeți.

4/* Indicator cantitate de pelete: (1Kg = 10 pizza)

5/* Puteți adăuga și o crenguță de rozmarin pe fundul peleților sau, din când în când, puteți introduce câte un băț de lemn dintr-o specie nerășinoasă (specii de lemn recomandate: Carpen, Fag, Castan, Măslin, Lăstarii de viță de vie , Stejar).

6/* Se recomandă să folosiți o mănușă atunci când manipulați cuptorul după ce l-ați aprins pentru a evita arsurile.

7/* După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească, de preferință la umbră. Odată ce totul s-a răcit și peleții nu mai au jar strălucitor, puteți să vă goliți tava pentru pelete și să începeți curățarea uscată cu o perie cu peri moi pentru a îndepărta excesul de alimente arse și pentru a vă peri piatra de cordierit. Nu folosiți niciodată apă pe piatră, care este un material natural, poros, deoarece dacă apa se infiltrază în piatră, există risc de șoc termic data viitoare când îl încălziți, ceea ce ar putea duce la fisuri.