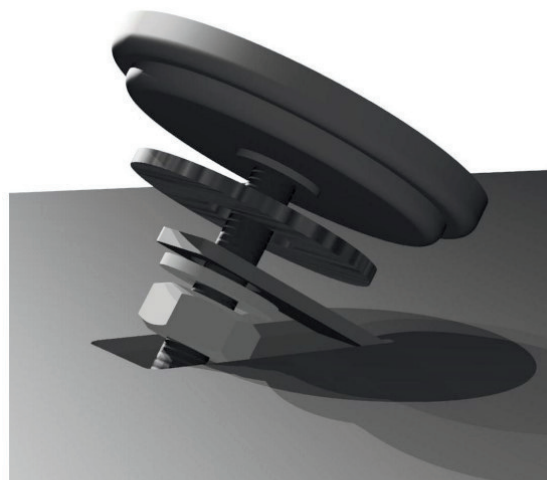
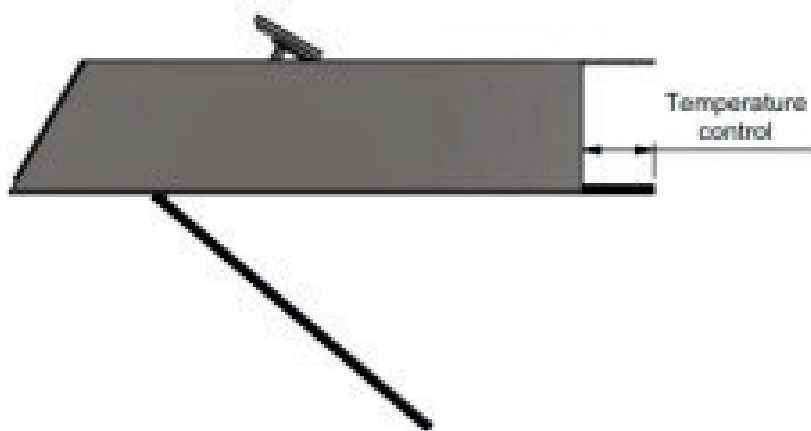


# PIZZAUGN FÖR LÄGERELDGRILL

## MONTERINGSANVISNING

Placera pizzastålet på den sida av grillen som du föredrar. Det kan vara nödvändigt att ta hänsyn till väderförhållandena. Se till att pizzastålets sneda sida är i grillens öppning och skjut det helt ut till kanten.



Termometern till pizzaugnen monteras med de olika delarna som visas på bilden ovan.

## UNDERHÅLL OCH FÖRVARING

Vi rekommenderar att du långsamt värmer upp pizzastålet och locket första gången de används.

Använd matolja av hög kvalitet som tål höga temperaturer för underhåll. Pizzastålet är gjort av kolstål och bör behandlas med matolja för att skapa en skyddande non-stick yta och för att förhindra rost - precis som din lägereldgrill.

Locket är tillverkat av rostfritt stål. Det kan rengöras med produkter avsedda för rostfritt stål när det har svalnat efter användning. Det är normalt att locket ändrar färg där lågorna träffar det.

Efter användning bör pizzastålet och locket tas bort och förvaras torrt inomhus, precis som ditt grillgaller.





# PIZZAUGN FÖR LÄGERELDGRILL

## SÄKERHETSREKOMMENDATIONER

Grillen ska alltid övervakas när den är varm. Använd alltid grillhandskar för höga temperaturer när du hanterar din pizzaugn. Det är levande eld och höga temperaturer – var ALLTID uppmärksam så att barn och djur inte kommer för nära.

Använd aldrig kemikalier eller brandfarliga vätskor i närheten av lågorna.



Pizzaugnen kan ge ifrån sig lågor från toppen.

## GODA RÅD

Förberedelser:

- + Tänd lägereldgrillen som du vanligtvis gör och placera pizzastålet som på bilden.
- + Olja stekytan på det varma pizzastålet regelbundet.
- + Träet ska vara helt torrt för att minimera rök och underlätta tändningen. Använd små torra vedpinnar för att generera bra lågor nära pizzastålets bakkant.



Värmereglering:

- + Flytta eld och glöd fram och tillbaka under pizzastålet.
- + Flytta locket fram och tillbaka över lågorna. (Kom alltid ihåg att använda grillhandskar).

Bakprocess:

- + Den varma luften smälter osten på toppen av pizzan, medan värmen från pizzastålet bakar botten och skorpan.
- + Optimal temperatur är 300-400°C i locket och 50-100°C lägre på den del av pizzastålet som är närmast lågorna.
- + Använd en infraröd termometer för exakt mätning.
- + Om pizzans botten bränns, flytta glöden bort från stålet
- + För en jämnt bakad pizza, rotera den 2 eller flera gånger under bakningen.

Det kan ta några försök att göra den perfekta pizzan med en krispig botten, smält ost och en läcker rökt smak.

 Pizzaugnen är godkänd för kontakt med livsmedel. Konformitetsdeklarationer kan begäras via [info@byjema.com](mailto:info@byjema.com)

