

deutsch – nederlands – svenska – español – italiano – français – suomeksi – english



the pizza steel

-- deutsch --

BITTE LESEN SIE DIESE KURZE BEDIENUNGSANLEITUNG, BEVOR SIE IHREN PIZZA STEEL BENUTZEN

Glückwunsch zum Kauf eines Produktes, das bei guter Pflege ein Leben lang hält!

WICHTIG: Ihr Pizza Steel kam in Anti-Rost-Papier gewickelt bei Ihnen an und sollte auch in diesem Papier bleiben, bis Sie sich zur ersten Benutzung Ihres Pizza Steels entscheiden.

Erste Benutzung:

1. Stellen Sie Ihren Ofen auf die maximale Temperatur.
2. Geben Sie eine dünne Schicht Sonnenblumenöl auf Ihren Pizza Steel. Entfernen Sie überschüssiges Öl mit einem trockenen Tuch.
3. Legen Sie den Pizza Steel auf Ihren Backrost und platzieren Sie ihn im Backofen.
4. Lassen Sie ihn für 60 Minuten „backen“, bei 240 C Ober/Untenhitze oder 225 C Umluft.
5. Sie können jetzt Ihre erste Pizza, Brot und andere Dinge auf einem Stück Backpapier vorbereiten und mithilfe des Combi Peels auf den Pizza Steel legen.

Zweite und dritte Benutzung: Wiederholen Sie die oben genannten Schritte.

Nach der dritten Benutzung:

Mittlerweile wird Ihr Pizza Steel eine schöne, dunkle Farbe angenommen haben, und die anfängliche Behandlung mit dem Sonnenblumenöl ist beendet. Wir empfehlen trotzdem eine gelegentliche Behandlung mit Öl, immer dann, wenn Ihr Pizza Steel anfängt, „trocken“ auszusehen.

Reinigungsanweisungen:

Wir empfehlen immer die Benutzung von Backpapier, da dies die Reinigung auf ein Minimum reduziert und die Verlagerung von Peel zu Steel viel einfacher macht. Die hohen Temperaturen verwandeln alle übrigen Essensreste in Kohlenstaub, wodurch Ihr Pizza Steel im Falle der Beschmutzung mit einer harten Bürste sauber gemacht werden kann. Wenn Sie Wasser und Seife benutzen, sollten Sie ihn in einem warmen Ofen trocknen lassen, um sicherzustellen, dass er vor der Lagerung komplett getrocknet ist. **BENUTZEN SIE NIE EINEN GESCHIRRSPÜLER.**

Bei auftretenden Spuren von Rost entfernen Sie diesen und wiederholen die Ölbehandlung wie oben beschrieben.

Irgendwelche Fragen? Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren: support@pizzasteel.com



PS: Teilen Sie Ihre Fotos mit uns auf Instagram: @bagestaalet.dk



BELANGRIJK:

LEES DEZE KORTE INSTRUCTIE VOORDAT U DE PIZZA STEEL GEBRUIKT

Gefeliciteerd met uw aankoop van het product dat, met goed gebruik, een levenlang mee gaat.

BELANGRIJK: Uw Pizza Steel is verpakt in anti-roest papier. Laat dit product ingepakt in het papier totdat u besluit uw Pizza Steel voor de eerste keer te gebruiken.

1e gebruik:

1. Verwarm de oven voor op de maximale temperatuur.
2. Smeer uw Pizza Steel in met een dunne laag zonnebloemolie. Gebruik een droge doek om de gemorste olijfolie te verwijderen van de Pizza Steel.
3. Plaats de Pizza Steel op het rooster en plaats het in uw oven.
4. Laat het voor 60 minuten "bakken". Bij 240 C boven- / onderwarmte of 225 C circulatielucht.
5. Nu kunt u uw eerste pizza, brood, etc op een stuk bakpapier klaarmaken. Gebruik de Combi Peel om het gerecht op de Pizza Steel te laten glijden.

2e en 3e gebruik: Herhaal de bovenstaande stappen.

Na 3e gebruik:

Inmiddels moet uw Pizza Steel een mooie donkere kleur hebben. De eerste olie behandeling is klaar. We adviseren om regelmatig de olie behandeling te herhalen zodra uw Pizza Steel er "droog" uitziet.

Schoonmaakinstructies:

We adviseren altijd om bakpapier te gebruiken. Aangezien dit het schoonmaken zal verminderen en het maakt de overstap van Peel naar Steel erg makkelijk. Als de Steel vies wordt, door de hoge temperatuur kan het voedsel veranderen in koolstof, kan dit verwijderd worden met een harde borstel. Gebruik zeep en water. Zorg ervoor dat het opgedroogd is in de warme oven, om zeker dat het volledig opgedroogd is, voordat het in de kast kan. **GEBRUIK NOOIT DE AFWASMACHINE.**

Als er roest verschijnt, verwijder dit dan en herhaal de olie behandeling zoals hierboven omschreven staat.

Zijn er vragen?

Aarzel alstublieft niet en neem contact op met ons: support@pizzasteel.com



PS: Tag je pizzasteel-foto's op Instagram met @bagestaalet.dk



VIKTIGT:

LÄS DENNA KORTA INSTRUKTIONEN INNAN DU ANVÄNDER DIN PIZZA STEEL

Vi gratulerar till din produkt, som med rätt skötsel bör hålla en livstid!

VIKTIGT: Din Pizza Steel anländer inslagen i anti-rost papper, och bör vara inslagen i detta papper tills du tänker använda din Pizza Steel för första gången.

Första användning:

1. Slå på ugnen till maximal temperatur
2. Applicera solrosolja på din Pizza Steel. Använd ett torrt tygstycke för att ta bort eventuell överflödiga olja från din Pizza Steel.
3. Placera stålet i spåren för plåten och placera den i din ugn.
4. Låt "Gräddas" i 60 minuter. 240 C över- / bottenvärme eller 225 C cirkulerande luft.
5. Nu kan du förbereda din första pizza, bröd, etc. på en bit av bakningspapper och använda Combi Peel för att glida på din Pizza Steel.

Andra och tredje användningen: Upprepa ovanstående steg, behandla din Pizza Steel med olja före användning.

Efter tredje användningen:

Nu bör din Pizza Steel ha en fin mörk färg och den inledande oljebehandlingen är klar. Vi rekommenderar att du behandlar den med olja lite då och då, när din Pizza Steel börjar att se "torr" ut.

Rengöringsinstruktioner:

Vi rekommenderar alltid att använda bakplåtspapper, eftersom detta minskar rengöring till ett minimum och gör överföringen från peel till stål mycket lätt. Om ditt stål blir smutsigt, bör den höga temperaturen förvandla alla matrester till koldamm, som kan tas bort med en hård borste. Om du använder tvål och vatten på ditt stål, vänligen se till att låta det torka i en varm ugn efteråt, för att säkerställa att det har torkat helt innan du förvarar den. **ANVÄND ALDRIG EN DISKMASKIN.**

Om du får syn på rost, ta bara bort det och upprepa oljebehandling enligt ovan.

Några frågor?

Tveka inte att kontakta oss: support@pizzasteel.com



PS: Tagga dina pizzasteelfoton på instagram med @bagestaalet.dk



IMPORTANTE:

LEA ESTAS BREVES INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR SU PIZZA STEEL

¡Felicitaciones por comprar un producto que, con el cuidado adecuado, le durará toda la vida!

IMPORTANTE: Su pizza Steel llegó envuelta en papel anti-moho y debe permanecer envuelta en este papel hasta que planeé usar Su pizza Steel por primera vez.

1er uso:

1. Encienda el horno a temperatura máxima
2. Pásele a su Pizza Steel una fina capa de aceite de girasol. Use un trozo seco de tela para quitar cualquier exceso de aceite de la Pizza Steel.
3. Coloque el acero en su rejilla para hornear y colóquela dentro del horno.
4. Déjela que se "hornee" por 60 minutos. 240 C de calor superior / inferior o 225 C de aire circulante
5. Ahora puede preparar su primera pizza, pan, etc. en un pedazo de papel para hornear y usar la Combi Peel para deslizarlo sobre su Pizza Steel.

2º y 3º USO: Repita los pasos anteriores, tratando su Pizza Steel con aceite antes de usarla.

Después del 3er uso:

Ahora su Pizza Steel debería tener un buen color oscuro, y el tratamiento de aceite inicial está terminado. Le recomendamos que la trate con aceite de vez en cuando, y siempre que su Pizza Steel comience a parecer "seca".

Instrucciones de limpieza:

Siempre recomendamos utilizar papel para hornear, ya que esto reduce la limpieza al mínimo y hace que la transferencia de la cáscara al acero sea muy fácil. Si su acero se ensucia, las altas temperatura convierten cualquier residuo de alimentos en polvo de carbón, que se puede quitar con un cepillo duro. Si utiliza agua y jabón en el acero, asegúrese de dejar que se seque en un horno caliente después, para asegurarse de que se ha secado completamente antes de guardarla.

NUNCA USE UNA LAVAVAJILLAS.

En caso de que aparezca cualquier óxido, simplemente retire y repita el tratamiento de aceite como se describió anteriormente.

¿Alguna pregunta?

Por favor, no dude en ponerse en contacto con nosotros: support@pizzasteel.com



PD: etiqueta tus fotos de pizzasteel en instagram con @bagestalet.dk



IMPORTANTE:

LEGGERE QUESTE BREVE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE IL VOSTRO PIZZA STEEL

Congratulazioni per l'acquisto di un prodotto che, con cura adeguata, dovrebbe durare una vita!

IMPORTANTE: la tua Pizza Steel è arrivata avvolta in carta ANTI-Rust e dovrebbe rimanere avvolta in questo documento finché non prevedi di utilizzare la tua Pizza Steel per la prima volta.

1 uso:

1. Accendere il forno alla temperatura massima
2. Trattare la Pizza Steel con un sottile strato sottile di olio di semi di girasole. Utilizzare un panno asciutto per rimuovere l'olio in eccesso dalla Pizza Steel.
3. Posizionare l'acciaio sulla tua paletta e posizionarlo nel forno.
4. Lasciate "cuocere" per 60 minuti. 240 ° C di calore normal o 225 ° C di aria circolante.
5. Ora puoi preparare la tua prima pizza, pane, ecc. Su un pezzo di carta da forno e utilizzare la Peeling Combi per far scivolare sul tuo Pizza Steel.

2 ° e 3 ° utilizzo: Ripetere i passaggi sopra riportati, trattando il vostro pizza acciaio con olio prima dell'uso.

Dopo il terzo utilizzo:

Adesso la tua Pizza Steel dovrebbe avere un bel colore scuro e il trattamento olio iniziale è terminato. Consigliamo di trattare con olio di volta in volta, ogni volta che la tua Pizza Steel comincia a sembrare "asciutta".

Istruzioni di pulizia:

Raccomandiamo sempre di utilizzare la carta da forno, poiché questo riduce al minimo il livello di pulizia e rende molto semplice il trasferimento dalla buccia all'acciaio. Se l'acciaio si sporca, l'alta temperatura dovrebbe trasformare qualsiasi residuo di cibo in polvere di carbone, che può essere rimosso con un pennello duro. Se si utilizza sapone e acqua sul vostro acciaio, assicurarsi di lasciarlo asciugare in un forno caldo in seguito, per assicurarsi che sia stato completamente asciugato prima di conservarlo.

MAI UTILIZZARE UN LAVASTOVIGLIE.

Se si presenta una ruggine, basta rimuoverla e ripetere il trattamento dell'olio come descritto in precedenza.

Qualsiasi domanda? Non esitate a contattarci: support@pizzasteel.com



PS: tagga le tue foto di pizzasteel su instagram con [@bagestaalet.dk](https://www.instagram.com/bagestaalet.dk)



IMPORTANT :

VEUILLEZ LIRE CES COURTES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE PIZZA STEEL

Félicitations pour l'achat d'un produit, qui avec un soin approprié devrait durer toute une vie !

IMPORTANT : Votre Pizza Steel est livré emballé dans du papier ANTIROUILLE et devrait rester emballé dans ce papier jusqu'à ce que vous prévoyez d'utiliser votre Pizza Steel pour la première fois.

1ère Utilisation :

1. Allumez votre four à température maximale
2. Traitez votre Pizza Steel avec une fine couche d'huile de tournesol. Utilisez un chiffon sec pour enlever l'excédent d'huile sur le Pizza Steel.
3. Placez l'acier sur votre grille à pâtisserie et placez-la dans votre four.
4. Laisser cuire au four pendant 60 minutes. 240 C de chaleur de haut / bas ou 225 C de circulation d'air.
5. Vous pouvez maintenant préparer votre première pizza, pain, etc. sur une feuille de papier sulfurisé et utiliser le Combi Peel pour la glisser sur votre Pizza Steel.

2ème et 3ème Utilisations : Répétez les étapes ci-dessus, en traitant votre Pizza Steel avec de l'huile avant utilisation.

Après la 3ème utilisation :

Votre Pizza Steel devrait maintenant avoir une belle couleur foncée, et le traitement initial à l'huile est terminé. Nous vous recommandons de le traiter avec de l'huile de temps en temps, chaque fois que votre Pizza Steel commence à avoir l'air « sec ».

Instructions de nettoyage:

Nous recommandons toujours d'utiliser du papier sulfurisé, car cela réduit le nettoyage à un minimum et rend le transfert très facile. Si votre acier se salit, la température élevée devrait transformer n'importe quel résidu alimentaire en poussière de charbon, qui peut être enlevée à l'aide d'une brosse dure. Si vous utilisez du savon et de l'eau sur votre acier, assurez-vous de le laisser sécher dans un four chaud pour vous assurer qu'il a complètement séché avant de le stocker.

N'UTILISEZ JAMAIS DE LAVE-VAISSELLE.

En cas d'apparition de rouille, il suffit de l'enlever et de répéter le traitement d'huile comme décrit ci-dessus.

Des questions ? N'hésitez pas à nous contacter : support@pizzasteel.com



PS: Taguez vos photos pizzasteel sur instagram avec @bagestaalet.dk



TÄRKEÄÄ:

OLE HYVÄ JA LUE LYHYET OHJEET ENNEN PIZZA STEELIN KÄYTTÖÖNOTTOA

Onnittelut! Olet juuri tilannut tuotteen, joka oikealla huolenpidolla tulisi kestää läpi elämän!

TÄRKEÄÄ: Pizza Steelisi saapui ruostumattomaan paperiin käärittynä. Pidä tuote paperissa niin kauan, kunnes päätät käyttää Pizza Steeliäsi ensimmäisen kerran.

Ensikäyttö:

1. Käännä uunisi maksimilämmölle
2. Käsittele Pizza Steelisi ohuella kerroksella puhdasta auringonkukkaöljyä. Poista ylimääräinen öljy kuivalla kankaalla.
3. Aseta teräs leivontaritolalle ja laita ritilä uuniin.
4. Anna sen "paistua" 60 minuuttia. 240 C: n ylä- / alalämmössä tai 225 C: n kiertävässä ilmassa.
5. Voit nyt valmistaa ensimmäisen pizzasi, leipäsi, jne. leivinpaperin ja Combi Peelin kanssa.

Toinen & kolmas käyttökerta: Toista edellä mainitut vaiheet, käsittele Pizza Steelisi öljyllä ennen käyttöä.

Kolmannen käyttökerran jälkeen:

Pizza Steelilläsi tulisi nyt olla mukava tumma väri, ja alustava öljykäsittely on saatu päätökseen. Kehotamme sinua käsittelemään Pizza Steeliäsi öljyllä aina, kun se alkaa näyttää "kuivalta".

Puhdistusohjeet:

Suosittellemme aina käyttämään leivinpaperia, sillä se vähentää siivoamisen miniiniin ja tekee kuorelta teräkselle siirron helpoksi. Mikäli teräksesi likaantuu, korkean lämpötilan tulisi muuttaa mikä tahansa ruoka-aine hiilipölyksi, joka voidaan poistaa kovalla harjalla. Jos käytät teräksellesi saippuaa ja vettä, anna sen kuivua lämpimässä uunissa käsittelyn jälkeen, jotta se kuivuu täysin.

ÄLÄ KOSKAAN KÄYTÄ ASTIANPESUKONETTA.

Jos ruostetta ilmenee, poista se ja toista aiemmin ohjeistettu öljykäsittely.

Onko sinulla kysyttävää?

Älä epäröi ottaa meihin yhteyttä osoitteessa: support@pizzasteel.com



PS: Merkitse pizzasteel-valokuvasi Instagramissa osoitteella @bagestaalet.dk



IMPORTANT:

PLEASE READ THESE SHORT INSTRUCTIONS BEFORE USING YOUR PIZZA STEEL

Congratulations on purchasing a product, that with proper care should last a lifetime!

IMPORTANT: Your Pizza Steel arrived wrapped in ANTI-Rust paper, and should stay wrapped in this paper until you plan on using your Pizza Steel for the first time.

1st USE:

1. Turn on your oven to maximum temperature
2. Treat your Pizza Steel with a fine thin layer of sunflower oil. Use a dry piece of cloth to remove any excess oil from the Pizza Steel.
3. Place the steel on your baking wire rack and place it in your oven.
4. Let it "bake" for 60 minutes. 240 C top / bottom heat or 225 C circulating air.
5. You can now prepare your first pizza, bread, etc. on a piece of baking paper and use the Combi Peel to slide it onto your Pizza Steel.

2nd and 3rd USE:

1. Repeat above steps, treating your Pizza Steel with oil before use.

After 3rd use:

By now your Pizza Steel should have a nice dark colour, and the initial oil treatment is finished. We recommend that you treat it with oil from time to time, whenever your Pizza Steel starts to look "dry".

Cleaning instructions:

We always recommend using baking paper, as this reduces cleaning to a minimum and makes the transfer from peel to steel very easy. If your steel gets dirty, the high temperature should turn any food residue into coal dust, which can be removed with a hard brush. If you use soap and water on your steel, please make sure to let it dry in a warm oven afterward, to ensure that it has completely dried before storing it.

NEVER USE A DISHWASHER.

Should any rust appear, just remove it and repeat the oil treatment as described above.

Any questions?

Please don't hesitate in contacting us: support@pizzasteel.com



PS: Tag your pizzasteel photos on instagram with @bagestaalet.dk