



Pizza Steel 13

Contents

English	2
Čeština.....	3
Dansk	4
Deutsch	5
Ελληνικά.....	6
Español.....	7
Eesti.....	8
Suomi.....	9
Français Canadien.....	10
Français	11
Magyar.....	12
Íslenska.....	13
Italiano.....	14
Latviešu Valoda.....	15
Nederlands	16
Norsk.....	17
Polski	18
Português	19
Română	20
Slovensky.....	21
Slovenščina	22
Svenska.....	23
Türkçe	24



Pizza Steel 13

Care guide

Thank you for adding the Ooni Pizza Steel 13 to your pizza-making kit!

We're sure that you're going to love it - we can't wait to see your creations. Be sure to tag us on social media and share your pizza-making journey with the world!

What is a Pizza Steel?

Steel is the perfect material surface for cooking pizzas in your home oven. The Ooni Pizza Steel 13 is made from commercial-strength 430-grade stainless steel, providing a smooth, heat-retaining surface that can help you make restaurant-quality pizza in your home oven.

Optimized for conventional oven temperatures up to 527°F/275°C, the Pizza Steel 13 can store more heat than a cordierite baking stone, giving a boost of heat to your base and a faster recharge time between pizzas.

Enjoy delicious, evenly-cooked, crispy pizza indoors—any time.



Before you cook:

Before using the Pizza Steel 13 for the first time, wash with a mild and warm soapy water, rinse and pat dry carefully.



Prepare by preheating your Pizza Steel

The Pizza Steel 13 should only be used in your conventional oven and placed on the middle or upper shelf.

To work effectively, your Pizza Steel 13 needs to hold a consistent heat throughout. Preheat* your home oven to its maximum temperature for at least 30 minutes.

*Preheat time may vary depending on oven type.

30 MINS Pizza Steel 13 will be roughly 430°F–450°F (220°C–230°C)

45 MINS Pizza Steel 13 will be roughly 450°F–465°F (230°C–240°C)

The longer you allow the Pizza Steel 13 to heat up, the more even the temperature will be across the surface. This will give you a more even result.

You can use the Ooni Digital Infrared Thermometer to check the temperature of your Pizza Steel 13 before cooking or between bakes.



Cooking on your Pizza Steel 13

Prepare and transfer your pizza to the preheated Pizza Steel 13 using one of our Ooni Pizza Peels.

Bake for 6-8 minutes on full power, rotating your pizza mid-bake to ensure it is cooked evenly. Timings can be adjusted up or down, according to how you like your pizza.

If you prefer crispier toppings, we recommend preheating the oven on full power as above, cooking using the oven setting for half the duration and the remainder using the grill or broiler on full power.



How to cook fresh or frozen supermarket pizza

Follow the process above to preheat and recharge the Pizza Steel 13. Follow the instructions on the packet to cook the pre-packaged pizza, adjusting timings to suit how you like your pizza.



Cleaning your Pizza Steel 13

The Pizza Steel 13 gets extremely hot during cooking. Do not begin the cleaning process until completely cool (at least 120 minutes).



Once fully cooled, clean away any loose crumbs.



Hand-wash with hot soapy water to restore the finish of your Pizza Steel 13.



For tougher stains we recommend using a stainless steel cleaner such as 'Bar Keepers Friend'.

The Pizza Steel 13 can be prone to a slight change in color over time. This patina occurs when steel is exposed to high temperatures and is completely normal. Additionally, from time to time, foodstuffs can burn onto the surface and leave markings. This is normal and will not impact performance.

⚠ WARNING

The Pizza Steel 13 is to be used in conventional indoor ovens only.

Do not use the Pizza Steel 13 in your Ooni oven (or any other outdoor high-temperature pizza ovens).

Always store the Pizza Steel 13 indoors when not in use.

Pizza Steel 13

Průvodce péčí

Děkujeme, že jste si přidali Ooni Pizza Steel 13 do sady na výrobu pizzy!

Jsme si jisti, že se vám bude líbit – těšíme se, až uvidíme Vaše výtvoř. Nezapomeňte nás označit na sociálních sítích a sdílet svou přípravu pizzy s ostatními!

Co je to Pizza Steel?

Ocel je dokonalý materiál pro přípravu pizzy v domácí troubě. Ooni Pizza Steel 13 je vyrobena z obchodní nerezavějící oceli značky 430, která má hladký povrch, dobře drží teplo a pomůže Vám připravit pizzu stejnou jako v restauraci i v domácí troubě.

Pizza Steel 13, optimalizovaná pro běžné teploty v troubě až do 275°C/527°F, dokáže uchovat více tepla než pečicí kámen z cordieritu, čímž zvýší teplotu báze a zkrátí dobu dohřívání mezi jednotlivými pizzami.

Vychutnejte si doma lahodnou, propečenou, křupavou pizzu – kdykoli.



Než začnete péci:

Před prvním použitím umyjte Pizza Steel 13 jemnou a teplou mýdlovou vodou, opláchněte ji a pečlivě osušte.

Předehřejte si Pizza Steel

Pizza Steel 13 se má používat pouze v konvenční troubě a má se umístit na střední nebo horní mřížku.

Aby Pizza Steel 13 fungovala efektivně, je třeba po celou dobu udržovat stálé teplo. Domácí troubu předehřívejte* na maximální teplotu po dobu alespoň 30 minut.

*Doba předehřívání se může lišit podle typu trouby.

30 MIN Pizza Steel 13 bude mít teplotu přibližně 220–230 °C
45 MIN Pizza Steel 13 bude mít teplotu přibližně 230–240 °C

Čím déle necháte Pizza Steel 13 zahřívát, tím rovnoměrnější bude teplota na povrchu. Docílíte tím rovnoměrnějšího výsledku.

Před přípravou pizzy nebo během pečení můžete ke kontrole teploty vaší Pizza Steel 13 použít digitální infračervený teploměr Ooni.

Pečení na vaší Pizza Steel 13

Připravte pizzu a přeneste ji na předehřátou Pizza Steel 13 pomocí jedné z našich lopatek Ooni Pizza Peel.

Pečte 6–8 minut na plný výkon a uprostřed pečení pizzu otočte, aby byla rovnoměrně propečená. Časování lze prodloužit nebo zkrátit podle toho, jakou pizzu máte rádi.

Dáváte-li přednost křupavější náplni, doporučujeme předehřát troubu na plný výkon, jak je uvedeno výše; polovinu doby pečte při tomto nastavení a zbytek na grilu nebo pečením shora na plný výkon.



Jak připravit čerstvou nebo mraženou pizzu

Podle výše uvedeného postupu předehřejte a připravte Pizza Steel 13. Při přípravě balené pizzy postupujte podle pokynů na obalu a upravte časování tak, aby vyhovovalo vaší chuti.

Čištění Pizza Steel 13

Pizza Steel 13 se při pečení extrémně zahřívá. Nezačínajte s čištěním, dokud úplně nevychladne (nejméně 120 minut).



Po úplném vychladnutí odstraňte všechny drobky.



Ručně umyjte Pizza Steel 13 horkou mýdlovou vodou a obnovte její vzhled.



V případě odolnějších skvrn doporučujeme použít čistič na nerezovou ocel, jako je „Bar Keepers Friend“.

Pizza Steel 13 může být po čase náchylná k mírné změně barvy. Tato patina vzniká v důsledku vystavení oceli vysokým teplotám a je zcela běžná. Navíc se čas od času mohou potraviny na povrchu připálit a zanechat zde stopy. Je to běžné a na výkon to nebude mít vliv.

VÝSTRAHA

Pizza Steel 13 může být používána pouze v běžných domácích troubách.

Nepoužívejte Pizza Steel 13 v peci Ooni (ani v jiných venkovních vysokoteplotních pecích na pizzu).

Když Pizza Steel 13 nepoužíváte, vždy ji uložte uvnitř.

Pizzastål 13

Plejevejledning

Tak, fordi du har tilføjet Ooni pizzastål 13 til dit pizzasæt!

Vi er sikre på, at du bliver glad for det – og vi glæder os til at se dine retter. Husk at tagge os på de sociale medier og dele din pizzarejse med resten af verden!

Hvad er pizzastål?

Stål har den perfekte materialeoverflade til tilberedning af pizzaer i en almindelig ovn. Pizzastål 13 fra Ooni er lavet af kommercielt rustfrit stållegering 430, der giver en glat, varmebevarende overflade, der kan hjælpe dig med at bage pizzaer i restaurantkvalitet i din egen ovn derhjemme.

Pizzastål 13, der er optimeret til konventionelle ovntemperaturer på op til 275 °C, holder bedre på varmen end en bageplade af cordiritsten, så du får tilført ekstra varme til din base og en hurtigere genopvarmningstid mellem pizzaerne.

Nyd en lækker, jævnt tilberedt og sprød pizza indendørs til enhver tid.



Inden tilberedning:

Inden du bruger dit pizzastål 13 første gang, skal det vaskes i mildt og varmt sæbevand, skylles og duppes forsigtigt tør.

Start med at forvarme dit pizzastål

Pizzastål 13 må kun bruges i en almindelig ovn og skal placeres øverst eller i midten af ovnen.

For at fungere effektivt skal dit pizzastål 13 bevare en konsistent varme hele tiden. Forvarm* din ovn til maksimal temperatur i mindst 30 minutter.

*Forvarmningstiden kan variere alt efter ovntype.

30 MINUTTER Pizzastål 13 vil have en temperatur på cirka 220–230 °C

45 MINUTTER Pizzastål 13 vil have en temperatur på cirka 230–240 °C

Jo længere du lader dit pizzastål 13 varme op, jo mere ensartet bliver temperaturen på overfladen. Hermed opnås et mere jævnt resultat.

Du kan bruge det digitale infrarøde termometer fra Ooni til at kontrollere temperaturen af dit pizzastål 13 inden tilberedning eller mellem bagningerne.

Tilberedning på dit pizzastål 13

Tilbered og overfør din pizza over på det forvarmede pizzastål 13 ved hjælp af en af vores Ooni-pizzaspader.

Bag i 6-8 minutter ved fuld temperatur, og drej din pizza midtvejs for at sikre en jævn bagning. Tilberedningstider kan justeres op eller ned alt efter, hvordan du kan lide din pizza.

Hvis du foretrækker en sprødere topping, anbefaler vi, at du forvarmer ovnen på fuld effekt som ovenfor og tilbereder i halvdelen af tiden og resten ved hjælp af grill på fuld effekt.

 **Sådan tilbereder du frisk eller frossen pizza fra supermarkedet**
Følg fremgangsmåden herover for at forvarme og oplade dit pizzastål 13. Følg instruktionerne på pakken for at tilberede din færdigpizza, og juster tilberedningstiden efter, hvordan du godt kan lide din pizza.

Rengøring af pizzastål 13

Pizzastål 13 bliver meget varm under madlavning. Begynd ikke at rengøre stålet, inden det er helt afkølet (mindst to timer).



Når stålet er helt afkølet, skal du fjerne eventuelle, løse madrester.



Vask i hånden med varmt sæbevand for at bevare overfladen på dit pizzastål 13.



For mere genstridige pletter anbefaler vi at bruge et rengøringsmiddel til rustfrit stål som "Bar Keepers Friend".

Pizzastål 13 kan være tilbøjelig til at ændre farve en smule med tiden. Denne patina opstår, når stålet udsættes for høje temperaturer, og er helt forventeligt. Desuden kan madrester fra tid til anden brænde fast på overfladen og efterlade mærker. Det er normalt og vil ikke påvirke ydeevnen.

ADVARSEL

Pizzastål 13 må kun bruges i en almindelig indendørs ovn.

Brug ikke pizzastål 13 i din Ooni-ovn (eller andre udendørs pizzaovne med høje temperaturer).

Opbevar altid pizzastål 13 indendørs, når det ikke er i brug.

Pizzabackstahl 13

Pflegeanleitung

Vielen Dank, dass du den Ooni-Pizzabackstahl 13 zu deinen Utensilien zum Pizzabacken zuhause hinzugefügt hast.

Wir sind sicher, dass du begeistert sein wirst – wir können es kaum erwarten, deine Pizzakreationen zu sehen! Markiere uns bitte in den sozialen Medien und teile deine kulinarische Reise des Pizzabackens mit der ganzen Welt!

Was ist ein Pizzabackstahl?

Stahl ist das ideale Backflächenmaterial zur Zubereitung von Pizzas in deinem Backofen zuhause. Der Ooni-Pizzabackstahl 13 besteht aus handelsüblichem 430er-Edelstahl und bietet eine glatte, Hitze speichernde Oberfläche, die dich dabei unterstützt, in deinem Backofen zuhause Pizza in Restaurantqualität zuzubereiten.

Der für konventionelle Backofentemperaturen von bis zu 275 °C optimierte Pizzabackstahl 13 kann mehr Hitze speichern als ein Cordierit-Backstein, was dem Pizzaboden einen Hitzeschub verleiht und für eine schnellere erneute Aufheizzeit zwischen Pizzas sorgt.

Genieße köstliche, gleichmäßig gebackene, knusprige Pizzas zuhause – jederzeit.



Vor der Verwendung:

Vor dem ersten Gebrauch den Pizzabackstahl 13 in warmem Seifenwasser und unter Verwendung eines milden Reinigungsmittels waschen, abspülen und dann sorgfältig abtrocknen.



Bereite den Pizzabackstahl vor, indem du ihn vorheizt.

Der Pizzabackstahl 13 sollte nur in einem herkömmlichen Backofen, und zwar auf dem mittleren oder oberen Rost, verwendet werden.

Für eine effektive Funktionsweise muss dein Pizzabackstahl 13 durchgehend eine gleichmäßige Hitze beibehalten. Heize deinen Backofen zuhause mindestens 30 Minuten lang auf seine maximale Temperatur vor*.

*Die Vorheizzeit kann je nach Backofentyp variieren.

30 MINUTEN Pizzabackstahl 13 hat ca. 220 °C–230 °C

45 MINUTEN Pizzabackstahl 13 hat ca. 230 °C–240 °C

Je länger du den Pizzabackstahl 13 vorheizt, desto gleichmäßiger ist die Temperatur auf seiner Oberfläche. Auf diese Weise erhältst du ein gleichmäßigeres Ergebnis.

Mit dem digitalen Ooni-Infrarotthermometer kannst du die Temperatur deines Pizzabackstahls 13 vor oder während dem Backen überprüfen.



Pizzabacken auf deinem Pizzabackstahl 13

Die vorbereitete Pizza mit einem unserer Ooni-Pizzaschieber auf den vorgeheizten Pizzabackstahl 13 schieben.

6-8 Minuten lang auf höchster Stufe backen lassen und dabei die Pizza nach der Hälfte der Backzeit drehen, um sicherzustellen, dass sie von allen Seiten gleichmäßig gart. Die Backzeiten können verkürzt oder verlängert werden, je nach deinen Pizzavorlieben.

Wenn du einen knusprigeren Belag bevorzugst, empfehlen wir das Vorheizen des Backofens auf höchster Stufe, danach das Backen der Pizza mit der Backofeneinstellung für die Hälfte der Backzeit und danach für den Rest der Zeit die Verwendung der Grilleinstellung auf höchster Stufe.



Zubereitung von frischer Pizza oder Tiefkühl-Pizza aus dem Supermarkt

Befolge das oben beschriebene Verfahren, um den Pizzabackstahl 13 vorzuheizen oder wieder aufzuheizen. Befolge die Anleitung auf der Packung, um Fertigpizzas zuzubereiten, und passe die Backzeiten an deine individuellen Pizzavorlieben an.



Reinigung deines Pizzabackstahls 13

Der Pizzabackstahl 13 wird während des Backens extrem heiß. Beginne den Reinigungsvorgang erst dann, wenn er vollständig abgekühlt ist (warte mindestens 120 Minuten).



Sobald er vollständig abgekühlt ist, kannst du lose Krümel entfernen.



Von Hand mit heißem Seifenwasser abwaschen, um die Oberflächenoptik deines Pizzabackstahls 13 wiederherzustellen.



Für hartnäckigere Flecken empfehlen wir die Verwendung eines speziellen Edelstahlreinigers wie zum Beispiel „Bar Keepers Friend“.

Die Pizzabackstahl 13 kann im Laufe der Zeit leichte farbliche Veränderungen aufweisen. Diese Patina tritt auf, wenn Stahl hohen Temperaturen ausgesetzt ist, und ist völlig normal. Darüber hinaus können Essensreste von Zeit zu Zeit auf der Oberfläche aufbrennen und Spuren hinterlassen. Das ist normal und wirkt sich nicht auf die Leistung aus.

⚠️ WARNUNG

Der Pizzabackstahl 13 darf nur in konventionellen Backöfen für den Innenbereich verwendet werden.

Verwende den Pizzabackstahl 13 nicht in deinem Ooni-Pizzaofen (oder in einem anderen Pizzaofen für Außenbereiche mit hoher Temperatur).

Bewahre den Pizzabackstahl 13 stets in Innenräumen auf, wenn er nicht verwendet wird.

Pizza Steel 13

Οδηγός φροντίδας

Ευχαριστούμε που προσθέσατε τον ατσάλινο δίσκο Ooni Pizza Steel 13 στον εξοπλισμό σας για την παρασκευή πίτσας! Σίγουρα θα τον λατρέψετε - ανυπομονούμε να δούμε τις δημιουργίες σας. Φροντίστε να μας κάνετε tag στα μέσα κοινωνικής δικτύωσής σας και να μοιραστείτε το ταξίδι σας στην παρασκευή πίτσας!

Τι είναι ο δίσκος Pizza Steel;

Το ατσάλι είναι η ιδανική επιφάνεια για ψήσιμο πίτσας στον οικιακό σας φούρνο. Ο δίσκος ψησίματος πίτσας Ooni Pizza Steel 13 είναι κατασκευασμένος από ανοξείδωτο ατσάλι 430 εμπορικής χρήσης, παρέχοντας μια λεία επιφάνεια, η οποία διατηρεί τη θερμότητα και σας βοηθά να ψήσετε πίτσα προδιαγραφών εστιατορίου στον φούρνο του σπιτιού σας.

Ειδικός για θερμοκρασίες συμβατικών φούρνων έως και 275°C/527°F, ο δίσκος Pizza Steel 13 μπορεί να αποθηκεύσει περισσότερη θερμότητα από μια πέτρα ψησίματος κορδιερίτη, παρέχοντας περισσότερη θερμότητα στη βάση σας και ταχύτερο χρόνο επαναθέρμανσης μεταξύ των ψησιμάτων πίτσας.

Απολαύστε πεντανόστιμη, ομοιόμορφα ψημένη, τραγανή πίτσα στο σπίτι σας, οποιαδήποτε στιγμή.

Πριν το ψήσιμο:

Πριν χρησιμοποιήσετε τον δίσκο Pizza Steel 13 για πρώτη φορά, πλύνετε τον με ήπιο και ζεστό σαπουνόνερο, ξεπλύνετε και σκουπίστε προσεκτικά.



Προετοιμασία με προθέρμανση του δίσκου Pizza Steel

Ο δίσκος Pizza Steel 13 πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο σε συμβατικό φούρνο και να τοποθετείται στη μεσαία ή την επάνω θέση.

Για να λειτουργήσει αποτελεσματικά, ο Pizza Steel 13 πρέπει να παραμένει ολόκληρος με ομοιόμορφη θερμότητα. Προθερμάνετε* τον οικιακό σας φούρνο στη μέγιστη θερμοκρασία του για τουλάχιστον 30 λεπτά.

*Ο χρόνος προθέρμανσης μπορεί να διαφέρει ανάλογα με τον τύπο του φούρνου.

Στα 30 ΛΕΠΤΑ η θερμοκρασία του δίσκου Pizza Steel 13 θα έχει φτάσει περίπου στους 220°C – 230°C (430°F – 450°F)

Στα 45 ΛΕΠΤΑ η θερμοκρασία του δίσκου Pizza Steel 13 θα έχει φτάσει περίπου στους 230°C – 240°C (450°F – 465°F)

Όσο περισσότερο αφήσετε τον δίσκο Pizza Steel 13 να ζεσταθεί, τόσο πιο ομοιόμορφη θα είναι η θερμοκρασία σε όλη την επιφάνεια. Έτσι θα εξασφαλίσετε ένα πιο ομοιόμορφο αποτέλεσμα.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ψηφιακό θερμόμετρο υπερύθρων Ooni για να ελέγξετε τη θερμοκρασία του δίσκου Pizza Steel 13 πριν το ψήσιμο ή ενδιάμεσα των ψησιμάτων.



Ψήσιμο με τον δίσκο Pizza Steel 13

Ετοιμάστε και μεταφέρετε την πίτσα σας στο προθερμασμένο δίσκο Pizza Steel 13 με τη βοήθεια μιας σπάτουλας πίτσας Ooni.

Ψήστε για 6 έως 8 λεπτά στη μέγιστη, περιστρέφοντας την πίτσα σας ενδιάμεσα στο ψήσιμο για να εξασφαλίσετε ότι θα ψηθεί ομοιόμορφα. Μπορείτε να προσαρμόσετε τους χρόνους προς τα επάνω ή προς τα κάτω, ανάλογα με το πόσο ψημένη προτιμάτε την πίτσα σας.

Αν προτιμάτε πιο τραγανή επικάλυψη, συνιστούμε να προθερμάνετε τον φούρνο στη μέγιστη θερμοκρασία όπως παραπάνω, να ξεκινήσετε χρησιμοποιώντας τη λειτουργία του φούρνου για τη μισή διάρκεια του ψησίματος και να συνεχίσετε με τη λειτουργία του γκριλ ή της σχάρας στη μέγιστη θερμοκρασία για την υπόλοιπη διάρκεια του ψησίματος.



Πώς να ψήσετε νωπή ή κατεψυγμένη πίτσα από το σούπερ μάρκετ

Ακολουθήστε την παραπάνω διαδικασία για να προθερμάνετε και να επαναθερμάνετε τον δίσκο Pizza Steel 13. Ακολουθήστε τις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία για να ψήσετε τη συσκευασμένη πίτσα, προσαρμόζοντας τους χρόνους ανάλογα με το πόσο ψημένη προτιμάτε την πίτσα σας.



Καθαρισμός του δίσκου Pizza Steel 13

Ο δίσκος Pizza Steel 13 καίει πολύ κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Μην επιχειρήσετε να τον καθαρίσετε πριν κρυώσει εντελώς (τουλάχιστον για 120 λεπτά).



Μόλις ο δίσκος κρυώσει τελείως, καθαρίστε τυχόν ψίχουλα.



Πλύνετε με ζεστό σαπουνόνερο στο χέρι για να επαναφέρετε το φινιρίσμα του δίσκου Pizza Steel 13.



Για πιο επίμονους λεκέδες, συνιστούμε τη χρήση ενός κοινού καθαριστικού επιφανειών από ανοξείδωτο ατσάλι.

Ο δίσκος Pizza Steel 13 ενδέχεται να παρουσιάσει μια ελαφριά αλλαγή χρώματος με την πάροδο του χρόνου. Αυτή η πατίνα εμφανίζεται όταν το ατσάλι εκτίθεται σε υψηλές θερμοκρασίες και είναι απολύτως φυσιολογική. Επιπλέον, κατά καιρούς, τροφές που καίγονται στην επιφάνεια ίσως αφήσουν σημάδια. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν επηρεάζει την απόδοση του δίσκου.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Ο δίσκος Pizza Steel 13 προορίζεται για χρήση μόνο σε συμβατικό φούρνο εσωτερικού χώρου.

Μην χρησιμοποιείτε τον δίσκο Pizza Steel 13 σε φούρνο Ooni (ή οποιονδήποτε άλλον φούρνο υψηλής θερμοκρασίας για ψήσιμο πίτσας σε εξωτερικό χώρο).

Αποθηκεύετε πάντοτε τον δίσκο Pizza Steel 13 σε εσωτερικό χώρο όταν δεν τον χρησιμοποιείτε.

Pizza Steel 13

Guía de cuidados

¡Gracias por añadir la Ooni Pizza Steel 13 a tu kit de elaboración de pizzas!

Estamos seguros de que te encantará. Tenemos muchas ganas de ver tus creaciones. ¡Asegúrate de etiquetarnos en las redes sociales y de compartir con el mundo tu experiencia haciendo pizza!

¿Qué es una Pizza Steel?

El acero es la superficie de material perfecta para cocinar pizzas en el horno doméstico. La Pizza Steel 13 de Ooni está fabricada con acero inoxidable de grado 430 con resistencia comercial y ofrece una superficie suave que retiene el calor para ayudarte a preparar pizza con calidad de restaurante en el horno doméstico.

La Pizza Steel 13 está optimizada para temperaturas de hornos convencionales de hasta 275 °C y puede acumular más calor que una piedra de hornear de cordierita, lo que aumenta el calor de la base y acelera el tiempo de recarga entre pizzas.

Disfruta de una pizza deliciosa, crujiente y cocinada de manera uniforme en interiores y en cualquier momento.



Antes de cocinar:

Antes de utilizar la Pizza Steel 13 por primera vez, lávala con agua jabonosa tibia, aclárala y sécala con cuidado.

Empieza precalentando la Pizza Steel

La Pizza Steel 13 solo se debe utilizar en el horno convencional y deberás colocarla en el estante medio o superior.

Para funcionar de forma eficaz, tu Pizza Steel 13 debe mantener un calor constante durante toda la cocción. Precalienta* tu horno a la temperatura máxima durante al menos 30 minutos.

*El tiempo de precalentamiento puede variar dependiendo del tipo de horno.

30 MINUTOS La Pizza Steel 13 alcanzará una temperatura aproximada de 220 °C-230 °C

45 MINUTOS La Pizza Steel 13 alcanzará una temperatura aproximada de 230 °C-240 °C

Cuanto más tiempo dejes que la Pizza Steel 13 se caliente, más uniforme será la temperatura en la superficie, lo que ofrecerá un resultado más uniforme.

Puedes utilizar el termómetro digital de infrarrojos Ooni para comprobar la temperatura de la Pizza Steel 13 antes de cocinar o entre horneados.

Cocinar en la Pizza Steel 13

Prepara y transfiere tu pizza a la Pizza Steel 13 precalentada con una de nuestras palas para pizza Ooni.

Hornea durante 6-8 minutos a máxima potencia, girando la pizza a media cocción para asegurarte de que se cocine de manera uniforme. Los tiempos se pueden aumentar o reducir, dependiendo de cómo te guste la pizza.

Si prefieres que los ingredientes queden más crujientes, te recomendamos precalentar el horno a máxima potencia como hemos indicado anteriormente y cocinar con la función de horno durante la mitad de la cocción y el resto con el grill o el gratinador a máxima potencia.



Cómo cocinar pizza de supermercado fresca o congelada

Sigue el proceso anterior para precalentar y recargar la Pizza Steel 13. Sigue las instrucciones del paquete para cocinar la pizza envasada y ajusta el tiempo de cocción para que se adapte a cómo te gusta la pizza.

Cómo limpiar la Pizza Steel 13

La Pizza Steel 13 se calienta mucho durante la cocción. No inicies el proceso de limpieza hasta que se enfríe por completo (al menos 120 minutos).La Pizza Steel 13 puede estar expuesta a un ligero cambio de color con el tiempo.



Cuando se haya enfriado por completo, limpia las migas.



Lava a mano con agua jabonosa caliente para restaurar el acabado de la Pizza Steel 13.



En caso de que tenga manchas más difíciles, te recomendamos usar un limpiador de acero inoxidable como «Bar Keepers Friend».

Esta pátina se produce cuando el acero está expuesto a altas temperaturas y es completamente normal. Además, de vez en cuando, los alimentos pueden quemarse en la superficie y dejar marcas. Esto es normal y no afectará al rendimiento.

ADVERTENCIA

La Pizza Steel 13 solo se debe utilizar en hornos de interior convencionales.

No utilices la Pizza Steel 13 en tu horno Ooni (ni en ningún otro horno de alta temperatura para hacer pizza al aire libre).

Guarda siempre la Pizza Steel 13 en interiores cuando no la utilices.

Pizza Steel 13

Hooldusjuhend

Täname, et lisate Ooni Pizza Steel 13 oma pitsavalmistamise komplekti!

Oleme kindlad, et jääte tootega rahule – me ei jõua ära oodata, et teie loomingut näha. Märkige meid kindlasti sotsiaalmeedias ja jagage oma pitsavalmistamise teekonda kogu maailmaga!

Mis on Pizza Steel?

Teras (inglise k: steel) on ideaalne materjal pitsa küpsetamiseks koduahjus. Ooni Pizza Steel 13 on valmistatud kaubandusliku tugevusega 430-klassi roostevabast terasest, mis pakub siledat ja soojust hoidvat pinda ning aitab valmistada koduses ahjus restoranikvaliteediga pitsat.

Pizza Steel 13, mis on optimeeritud tavapärastele ahjutemperatuuridele kuni 275 °C, suudab salvestada rohkem soojust kui kordieriidist küpsetuskivi, andes pitsapõhjale täiendava kuumuse ja kiirendades pitsadevahelist laadimist.

Nautige maitsvat ja ühtlaselt küpsetatud krõbedat pitsat siseruumides – igal ajal.

Enne küpsetamist.

Enne Pizza Steel 13 esmakordset kasutamist, peske seda pehmetoimelises ja soojas seebivees, seejärel loputage ja kuivatage hoolikalt.



Ettevalmistus Pizza Steel'i eelsoojendamisega

Pizza Steel 13 tuleks kasutada ainult tavalises ahjus ja asetades selle kas keskmisele või ülemisele riiulile.

Tõhusaks töötamiseks peab Pizza Steel 13 hoidma kogu aeg ühtlast kuumust. Kuumutage* oma ahi vähemalt 30 minutiks maksimaalsele temperatuurile.

*Eelsoojendusaeg võib olenevalt ahjust erineda.

30 MIN Pizza Steel 13 on umbes 220–230 °C

45 MIN Pizza Steel 13 on umbes 230–240 °C

Mida kauem lasete Pizza Steel 13-l soojeneda, seda ühtlasem on kogu pinna temperatuur. See annab omakorda ühtlasema tulemuse.

Võite kasutada Ooni digitaalset infrapunatermomeetrit, Pizza Steel 13 temperatuuri kontrollimiseks enne küpsetamist või küpsetamiste vahel.



Pizza Steel 13-l küpsetamine

Valmistage pitsa ette ja viige see eelsoojendatud Pizza Steel 13-le, kasutades üht toodet meie Ooni Pizza Peel valikust.

Küpsetage 6–8 minutit täisvõimsusel, pöörates pitsat küpsetamise ajal selle ühtlase küpsemise tagamiseks. Aega saab reguleerida üles või alla, vastavalt teie pitsa-eelistusele.

Kui eelistate krõbedamaid lisandeid, soovime eelsoojendada ahju täisvõimsusel nagu ülalpool, küpsetada ahjusätel poole ajast ja ülejäänud grilli või broileri täisvõimsusel.



Kuidas valmistada värsket või külmutatud supermarketi-pitsat

Pizza Steel 13 eelsoojendamiseks ja laadimiseks järgige ülaltoodud protsessi. Pakendatud pitsa küpsetamiseks järgige pakendil olevaid juhiseid, kohandades ajastusi vastavalt enda pitsa-eelistustele.



Pizza Steel 13 puhastamine

Pizza Steel 13 muutub küpsetamise ajal väga kuumaks. Ärge alustage puhastamisega enne, kui see on täielikult jahtunud (vähemalt 120 minutit).



Kui see on täielikult jahtunud, kõrvaldage lahtine puru.



Pizza Steel 13 pealispinna taastamiseks peske käsitsi kuuma seebiveega.



Tugevamate plekkide korral soovime kasutada roostevaba terase puhastusvahendit, näiteks „Bar Keepers Friend“.

Pizza Steel 13 värv võib aja jooksul veidi muutuda. See paatina tekib siis, kui teras puutub kokku kõrgete temperatuuridega ja on täiesti normaalne. Lisaks võivad toiduained aeg-ajalt pinnale kõrbed ja jälgi jätta. See on tavapärane ega mõjuta kasutatavust.

⚠ HOIATUS

Pizza Steel 13 on mõeldud kasutamiseks ainult tavalistes siseahjudes.

Ärge kasutage Pizza Steel 13 oma Ooni ahjus (ega üheski teises välistingimustesse mõeldud ja kõrge temperatuuriga pitsaahjus).

Kui Pizza Steel 13 ei kasutata, hoidke seda alati siseruumides.

Pizza Steel 13

Hoito-opas

Kiitos, että otit Ooni Pizza Steel 13 -pizzapellin mukaan pizzerianvalmistustarvikkeisiisi!

Olemme varmoja, että tulet rakastamaan sitä – emmekä malta odottaa näkevämme luomuksesi. Muista merkitä meidät sosiaalisessa mediassa ja jakaa pizzerian valmistusmatkasi koko maailman kanssa!

Mikä on pizzapelti?

Teräs on täydellinen materiaali pizzojen valmistamiseen kotiuunissasi. Oonin Pizza Steel 13 on valmistettu kaupallisesta 430-luokan ruostumattomasta teräksestä, ja sillä on sileä ja lämpöä säilyttävä pinta, jolla voit valmistaa ravintolalaatuista pizzeria kotiuunissasi.

Pizza Steel 13 on optimoitu perinteisille uunilämpötiloille, jotka ovat enintään 275 °C. Se voi varastoida enemmän lämpöä kuin kordieriittinen paistokivi, mikä tehostaa pohjan lämpöä ja nopeuttaa uusiutumisaikaa pizzojen välillä.

Nauti herkullisesta, tasaisesti paistetusta ja rapeasta pizzasta sisätiloissa – milloin tahansa.

Ennen paistoa:

Ennen kuin käytät Pizza Steel 13 -pizzapeltiä ensimmäistä kertaa, pese se miedolla ja lämpimällä saippuavedellä, huuhtelee ja kuivaa huolellisesti.



Valmistaudu esikuumentamalla pizzapelti

Pizza Steel 13 -pizzapeltiä tulee käyttää vain perinteisessä uunissa, ja se tulee sijoittaa keski- tai ylätasolle.

Jotta Pizza Steel 13 toimisi tehokkaasti, sen on ylläpidettävä tasaista lämpöä kauttaaltaan. Esikuumenna* kotiuunisi maksimilämpötilaan vähintään 30 minuutiksi.

*Esikuumennusaika voi vaihdella uunin tyyppin mukaan.

30 MIN Pizza Steel 13 on noin 220–230 °C

45 MIN Pizza Steel 13 on noin 230–240 °C

Mitä kauemmin annat Pizza Steel 13 -pizzapellin kuumeta, sitä tasaisempi lämpötila on koko pinnalla. Tämä antaa sinulle tasaisemman tuloksen.

Voit käyttää digitaalista Ooni-infrapunalämpömittaria tarkistaaksesi Pizza Steel 13 -pizzapellin lämpötilan ennen paistoa tai paistojen välillä.



Paisto Pizza Steel 13 -pizzapellillä

Valmistele pizza ja siirrä se esikuumennetulle Pizza Steel 13 -pizzapellille Ooni-pizzalapiolla.

Paista 6–8 minuuttia täydellä teholla ja kierrä pizzeria paiston puolessavälissä varmistaaksesi, että se kypsenty tasaisesti. Aikaa voidaan lisätä tai vähentää sen mukaan, millaisena haluat pizzasi.

Jos haluat käyttää rapeampia täytteitä, suosittelemme esikuumentamaan uunin täydellä teholla kuten yllä ja paistamaan käyttämällä uunin asetuksia puolet ajasta ja käyttämällä lopun aikaa grilli- tai paistinvarastoimintoa täydellä teholla.



Tuoreen tai pakastetun supermarkettipizzerian paisto

Esikuumenna ja valmistele Pizza Steel 13 yllä olevien ohjeiden mukaisesti. Noudata pakkauksen ohjeita pakatun pizzan paistamiseksi ja säädä ajat pizzalle sopiviksi.



Pizza Steel 13 -pizzapellin puhdistus

Pizza Steel 13 tulee erittäin kuumaksi paistamisen aikana. Älä aloita puhdistusta, ennen kuin se on jäähtynyt täysin (vähintään 120 minuuttia).



Kun teräs on kauttaaltaan jäähtynyt, poista irtonaiset muruset.



Pese käsin kuumalla saippuavedellä palauttaaksesi Pizza Steel 13 -pizzapeltisi pinnan.



Kovempia tahrojen varten suosittelemme käyttämään ruostumattoman teräksen puhdistusainetta, kuten "Bar Keepers Friend".

Pizza Steel 13 voi olla altis vähäiselle värimuutokselle ajan myötä. Tämä muutos tapahtuu teräksen altistuessa korkeille lämpötiloille, ja se on täysin normaalia. Lisäksi ruoka voi ajoittain palaa pintaan ja jättää jälkiä. Tämä on normaalia eikä vaikuta suorituskykyyn.

VAROITUS

Pizza Steel 13 -pizzapeltiä saa käyttää vain perinteisissä sisäuuneissa.

Älä käytä Pizza Steel 13 -pizzapeltiä Ooni-uunissasi (tai muissa ulkotilojen korkean lämpötilan pizzauuneissa).

Säilytä Pizza Steel 13 -pizzapeltiä aina sisätiloissa, kun et käytä sitä.

Plaque à pizza en acier 13

Guide d'entretien

Merci d'avoir ajouté la plaque à pizza en acier Ooni 13 à votre équipement de pizzeraiolo! Vous allez l'adorer, c'est certain, et on a hâte de voir vos créations! N'oubliez pas de nous identifier sur les réseaux sociaux et de faire connaître au monde entier votre cheminement dans la confection de pizzas!

Un acier pour pizza, qu'est-ce que c'est au juste?

Pour la cuisson des pizzas dans un four domestique, l'acier constitue une surface idéale. La plaque à pizza en acier 13 Ooni est fabriquée en acier inoxydable de qualité commerciale de calibre 430. Sa surface lisse retient la chaleur, ce qui vous permet de préparer des pizzas dignes du restaurant dans votre four conventionnel.

Conçue pour des températures de four conventionnel allant jusqu'à 275 °C (527 °F), la plaque à pizza en acier 13 peut emmagasiner plus de chaleur qu'une pierre de cuisson en cordiélite, ce qui accroît la température de cuisson de la croûte et permet à la plaque de se réchauffer plus rapidement entre deux pizzas.



Savourez de délicieuses pizzas croustillantes et cuites uniformément à l'intérieur, à tout moment.

Avant la cuisson :

Avant d'utiliser la plaque à pizza en acier 13 pour la première fois, lavez-la à l'eau tiède savonneuse. Rincez, puis tapotez doucement pour sécher.

Préparez la plaque à pizza en la préchauffant.

La plaque à pizza en acier 13 va seulement au four conventionnel et doit être placée sur la grille du milieu ou du haut.

Pour une efficacité optimale, la plaque à pizza en acier 13 doit conserver une chaleur constante tout au long de son utilisation. Préchauffez* votre four à température maximale pendant au moins 30 minutes.

*Le temps de préchauffage peut varier en fonction du type de four.

Après 30 MINUTES, la plaque à pizza en acier 13 aura atteint la chaleur d'environ 220° C à 230 °C (430 °F à 450 °F)
Après 45 MINUTES, la plaque à pizza en acier 13 aura atteint la chaleur d'environ 230° C à 240 °C (450 °F à 465 °F)

Plus vous laissez chauffer la plaque à pizza en acier 13, plus la température sera uniforme sur toute la surface. Vous obtiendrez alors un résultat plus égal.

Vous pouvez utiliser le thermomètre numérique à infrarouge Ooni pour vérifier la température de votre plaque à pizza en acier 13 avant de faire cuire ou entre les cuissons.

Cuisson sur la plaque à pizza en acier 13

Confectionnez votre pizza, puis transférez-la sur la plaque à pizza en acier 13 préchauffée à l'aide d'une des pelles à pizza Ooni.

Faites cuire pendant 6 à 8 minutes à puissance maximale, en faisant tourner la pizza à mi-cuisson pour garantir une cuisson égale. Les temps de cuisson peuvent être ajustés à la hausse ou à la baisse, selon vos goûts.

Si vous préférez des garnitures plus croustillantes, nous recommandons de préchauffer le four à pleine puissance comme indiqué ci-dessus. Faites cuire au four pendant la moitié de la durée de cuisson indiquée, puis au gril à puissance maximale pour la durée restante.



Comment faire cuire une pizza du supermarché fraîche ou surgelée

Pour préchauffer la plaque à pizza en acier 13 et la remettre à la bonne température, suivez les instructions ci-dessous. Pour faire cuire la pizza, suivez le mode d'emploi figurant sur l'emballage, en adaptant le temps de cuisson selon vos goûts.

Nettoyage de la plaque à pizza en acier 13

La plaque à pizza en acier 13 devient extrêmement chaude pendant la cuisson. Ne pas commencer le nettoyage avant que la plaque soit complètement refroidie (au moins 120 minutes).



Une fois la plaque complètement refroidie, éliminez les particules qui se sont détachées.



Pour restaurer le fini de la plaque à pizza en acier 13, lavez-la à la main à l'eau chaude savonneuse.



Pour les taches plus difficiles, nous recommandons d'utiliser un nettoyant pour acier inoxydable, comme « Bar Keepers Friend » ou similaire.

La plaque à pizza en acier 13 peut être sujette à un léger changement de couleur au fil du temps. Cette patine se produit lorsque l'acier est exposé à des températures élevées. C'est tout à fait normal. De plus, de temps à autre, les denrées alimentaires peuvent brûler la surface et laisser des marques. Ce phénomène est normal et ne nuit en rien à la qualité de la plaque.

MISE EN GARDE

La plaque à pizza en acier 13 doit être utilisée uniquement dans les fours intérieurs conventionnels.

N'utilisez pas la plaque à pizza en acier 13 dans votre four Ooni (ou dans tout autre four à pizza extérieur à haute température).

Rangez toujours la plaque à pizza en acier 13 à l'intérieur lorsqu'elle ne sert pas.

Plaque en acier pour pizza 33 cm

Guide d'entretien

Merci d'avoir ajouté la plaque en acier pour pizza 33 cm d'Ooni à votre kit de préparation de pizzas !

Nous sommes convaincus que vous allez l'adorer, et sommes impatients de voir vos créations. Assurez-vous de nous taguer sur les réseaux sociaux et de partager votre aventure dans la préparation de pizzas avec le monde entier !

Qu'est-ce qu'une plaque en acier pour pizza ?

L'acier est le matériau idéal pour cuire des pizzas dans votre four domestique. La plaque Ooni en acier pour pizza 33 cm est fabriquée en acier inoxydable de qualité commerciale de catégorie 430, offrant une surface lisse qui retient la chaleur et peut vous aider à préparer des pizzas dignes d'un restaurant dans votre four domestique.

Optimisée pour les températures des fours traditionnels allant jusqu'à 275 °C, la plaque en acier pour pizza 33 cm peut conserver plus de chaleur qu'une pierre de cuisson en cordiélite, procurant une chaleur accrue à votre base et un temps de recharge plus rapide entre les pizzas.

Dégustez des pizzas délicieuses, uniformément cuites et croustillantes, chez vous, à tout moment.

Avant la cuisson :

Avant d'utiliser la plaque en acier pour pizza 33 cm pour la première fois, lavez-la à l'eau savonneuse tiède, rincez-la et séchez-la en tapotant soigneusement.



Préparez en préchauffant votre plaque en acier pour pizza

La plaque en acier pour pizza 33 cm ne doit être utilisée que dans votre four traditionnel et placée sur l'étagère centrale ou supérieure.

Pour fonctionner efficacement, votre plaque en acier pour pizza 33 cm doit retenir une chaleur constante tout au long de la cuisson. Préchauffez* votre four domestique à sa température maximale pendant au moins 30 minutes.

*Le temps de préchauffage peut varier en fonction du type de four.

30 MINUTES La plaque en acier pour pizza 33 cm aura atteint environ 220 °C–230 °C

45 MINUTES La plaque en acier pour pizza 33 cm aura atteint environ 230 °C–240 °C

Plus vous laissez la plaque en acier pour pizza 33 cm chauffer longtemps, plus la température sera uniforme sur toute la surface. Cela vous donnera un résultat plus uniforme.

Vous pouvez utiliser le thermomètre infrarouge numérique Ooni pour vérifier la température de votre plaque en acier pour pizza 33 cm avant de cuire ou entre les cuissons.



Cuisson sur votre plaque en acier pour pizza 33 cm

Préparez et transférez votre pizza sur la plaque en acier préchauffée à l'aide de l'une de nos pelles à pizza Ooni.

Faites cuire pendant 6 à 8 minutes à pleine puissance, en tournant la pizza à mi-cuisson pour vous assurer qu'elle cuise uniformément. Le temps de cuisson peut être un peu plus long ou un peu plus court, selon la façon dont vous aimez votre pizza.

Si vous préférez des garnitures plus croustillantes, nous vous recommandons de préchauffer le four à pleine puissance comme indiqué ci-dessus, en utilisant le réglage four pendant la moitié du temps de cuisson et le gril ou la rôtissoire à pleine puissance pendant le reste du temps.



Comment cuire des pizzas de supermarché fraîches ou surgelées

La procédure ci-dessus vous indiquera comment préchauffer et recharger la plaque en acier pour pizza 33 cm. Suivez les instructions mentionnées sur le paquet pour cuire les pizzas pré-emballées, en ajustant les temps de cuisson en fonction de vos préférences.



Nettoyage de votre plaque en acier pour pizza 33 cm

La plaque en acier pour pizza 33 cm devient extrêmement chaude pendant la cuisson. N'entamez pas le processus de nettoyage avant qu'elle ait complètement refroidi (au moins 120 minutes).



Une fois la plaque complètement refroidie, nettoyez toutes les miettes.



Lavez à la main avec de l'eau chaude savonneuse pour restaurer la finition de votre plaque en acier pour pizza 33 cm.



Pour les taches plus incrustées, nous recommandons d'utiliser un nettoyant pour acier inoxydable tel que « Bar Keepers Friend ».

La plaque en acier pour pizza 33 cm peut subir une légère décoloration au fil du temps. Cette patine, qui se produit lorsque l'acier est exposé à des températures élevées, est parfaitement normale. De plus, de temps à autre, des aliments peuvent brûler à la surface et laisser des marques. Ceci est normal et n'aura pas d'impact sur les performances.

⚠ ATTENTION

La plaque en acier pour pizza 33 cm doit uniquement être utilisée dans les fours d'intérieur traditionnels.

N'utilisez pas la plaque en acier pour pizza 33 cm dans votre four Ooni (ou tout autre four à pizza d'extérieur à haute température).

Rangez toujours la plaque en acier pour pizza 33 cm en intérieur lorsqu'elle n'est pas utilisée.

Pizza Steel 13

Ápolási útmutató

Köszönjük, hogy az Ooni Pizza Steel 13 kiegészítőt választotta pizzasütő készletéhez!

Biztosak vagyunk benne, hogy elégedett lesz vele, és alig várjuk, hogy láthassuk az alkotásait. Ne feledjen el megjelölni bennünket a közösségi médiában és megosztani pizzakészítési kalandjait a világgal!

Mi a Pizza Steel?

Az acél tökéletes felületet nyújt a pizzasütéshez otthoni sütőjében. Az Ooni Pizza Steel 13 kereskedelmi minősítésű, 430-as fokozatú rozsdamentes acélból készül, és egyenletes, hőtartó felületet biztosít, amelyen éttermi minőségű pizzát készíthet az otthoni sütőjében.

A hagyományos sütő hőmérsékletekre (527°F/275°C) optimalizált Pizza Steel 13 több hőt tárol mint egy sütőkő, ezáltal nagyobb hőt kap a pizzalap és gyorsabban helyezheti be a következő pizzát.

Élvezze az ízletes, egyenletesen átsütött, ropogós pizzát otthonában bármikor.

Sütés előtt:

A Pizza Steel 13 első használata előtt mossa meg enyhén mosószeres meleg vízzel, öblítse le és óvatosan törölje szárazra.



Készítse elő a sütést a Pizza Steel felmelegítésével

A Pizza Steel 13 kiegészítőt csak hagyományos sütőben használja és a középső vagy felső polcra helyezze.

A hatékony sütéshez a Pizza Steel 13 kiegészítő teljes felületének egyenletesen melegnek kell lennie. Melegítse elő* a konyhai sütőjét maximális hőmérsékletre és várjon legalább 30 percet.

*Az előmelegítési idő a sütő típusától függően változhat.

30 PERC A Pizza Steel 13 hőmérséklete körülbelül 220°C–230°C

45 PERC A Pizza Steel 13 hőmérséklete körülbelül 230°C–240°C

Minél hosszabb ideig hagyja a Pizza Steel 13 kiegészítőt felmelegedni, annál egyenletesebb lesz a felület hőmérséklete. Ezáltal egyenletesebb eredményt tud elérni.

Sütés előtt vagy két sütés között az Ooni digitális infravörös hőmérővel ellenőrizheti a Pizza Steel 13 hőmérsékletét.



Sütés a Pizza Steel 13 kiegészítővel

Készítse el a pizzát és helyezze az előmelegített Pizza Steel 13 kiegészítőre egy Ooni Pizza lapát segítségével.

Süsse 6-8 percig maximális teljesítményen, közben forgassa el a pizzát, hogy egyenletesen megsüljön. Hosszabb vagy rövidebb ideig is sütheti attól függően, hogy mennyire szereti átsütni a pizzát.

Ha a ropogósra sült feltétet kedveli, azt javasoljuk, hogy a fentiek szerint melegítse elő a sütőt maximális hőmérsékletre, süsse a pizzát ezen a hőfokon a sütési idő feléig, majd a fennmaradó időben használja a grillsütőt vagy grillezőt.



Hogyan készítsünk pizzát friss vagy mélyhűtött alapanyagokból?

Kövesse a fenti eljárást az előmelegítéshez és a Pizza Steel 13 feltöltéséhez. Kövesse az előre csomagolt pizza csomagolásán látható útmutatást, és állítsa be az időzítőt a pizzasütési preferenciái szerint.



A Pizza Steel 13 tisztítása

A Pizza Steel 13 a sütés során rendkívül felmelegszik. Ne kezdje el a tisztítási folyamatot amíg teljesen le nem hűlt (legalább 120 perc).



Miután teljesen lehűlt, távolítsa el a morzsákat a felületről.



A Pizza Steel 13 felületét mossa meg kézzel forró mosogatószeres vízzel.



A makacsabb foltokhoz rozsdamentes acél tisztítókefe használatát javasoljuk, mint például a „Bar Keepers Friend”.

A Pizza Steel 13 felülete idővel kissé elszíneződhet. Ez az oxidáció a magas hőmérsékletnek kitett acélon fordul elő és teljesen természetes jelenség. Emellett időnként az étel is ráéghet a felületre, ami nyomot hagyhat. Ez is természetes, és nem befolyásolja a kiegészítő teljesítményét.

⚠ FIGYELMEZTETÉS

A Pizza Steel 13 csak a hagyományos konyhai sütőkben használható.

Ne használja a Pizza Steel 13 kiegészítőt az Ooni sütőben (vagy bármely más, kültéri, magas hőmérsékletű pizzasütőben).

Használaton kívül a Pizza Steel 13 kiegészítőt mindig beltérben tárolja.

Pizza Steel 13

Leiðbeiningar um umhirðu

Takk fyrir að bæta Ooni Pizza Steel 13 við pítsugerðarsettið þitt!

Við erum viss um að þú munir dýrka það og hlökkum til að sjá hvað þú býrð til. Merktu okkur á samfélagsmiðlum og deildu pítsunum sem þú gerir með öllum heiminum!

Hvað er Pizza Steel?

Stál er fullkomið efni til að elda pítsur á í ofninum heima hjá þér. Ooni Pizza Steel 13 er úr 430 iðnaðarstáli sem gefur slétt yfirborð sem heldur vel hitanum og gerir þér kleift að búa til pítsur heima hjá þér eins og á veitingastað.

Pizza Steel hentar best fyrir venjulegan ofnhita upp að 527°F/275°C og getur varðveitt meiri hita en hellusteinn úr cordierite, leiðir meiri hita að botninum og er fljótari að hitna aftur á milli pítsa.

Njóttu þess að borða gómsætar, jafnt bakaðar pítsur inni hjá þér, hvenær sem er.

Áður en þú eldar:

Áður en þú notar Pizza Steel 13 í fyrsta skipti skaltu þvo það með volgu vatni og mildri sápu og þurrka gætilega.



Undirbúðu með því að forhita Pizza Steel

Pizza Steel 13 ætti bara að vera notað í venjulegum bakstursofni og sett í miðjuna eða í efri hilluna.

Pizza Steel 13 þarf að hitna alveg í gegn til að virka vel. Forhitaðu* ofninn í hámarkshita í að minnsta kosti 30 mínútur.

*Forhitunartími getur verið breytilegur eftir tegund ofnsins.

30 MÍN. Hitinn í Pizza Steel 13 verður u.þ.b. 430°F–450°F (220°C–230°C)

45 MÍN. Hitinn í Pizza Steel 13 verður u.þ.b. 450°F–465°F (230°C–240°C)

Því lengur sem þú forhitar Pizza Steel 13, því jafnari verður hitinn yfir allt yfirborðið. Það gefur jafnari bakstur.

Þú getur notað Ooni stafræna hitamælinn til að athuga hitastigið á Pizza Steel 13 áður en þú byrjar að elda eða á milli þess sem þú bakar pítsurnar.



Til að elda á Pizza Steel 13

Undirbúðu pítsuna og settu hana á forhitaða Pizza Steel 13 með því að nota Ooni Pizza Peel.

Bakaðu í 6-8 mínútur á fullum hita og snúðu pítsunni þegar helmingur tímans er liðinn til að tryggja jafnan bakstur. Hægt er að lengja eða stytta tímann eftir því sem þér finnst best.

Ef þú vilt meira bakað og stökkara álegg mælum við að forhita ofninn á fullum hita eins og lýst er hér fyrir ofan, elda á bakstursstillingu í helming tímans og nota grillið á fullum hita það sem eftir er tímans.



Til að elda ferska eða frosna pítsu úr matvörubúð

Farðu eftir skrefunum hér fyrir ofan til að forhita og endurhlaða Pizza Steel 13. Farðu eftir leiðbeiningunum á umbúðunum til að elda tilbúnu pítsuna og stilltu tímann eftir því sem þér finnst best.



Til að þrifa Pizza Steel 13

Pizza Steel 13 verður mjög heitt við notkun. Ekki byrja að þrifa það fyrr en það hefur kólnað alveg (a.m.k. 120 mínútur).



Þegar stálið er alveg kalt skal fjarlægja alla lausa mylsnu.



Þvoðu í höndunum með heitu sápuvatni til að þrifa yfirborðið á Pizza Steel 13.



Fyrir erfiðari bletti mælum við með að nota hreinsiefni fyrir ryðfrítt stál, t.d. "Bar Keepers Friend".

Pizza Steel 13 getur breytt litilsháttar um lit með tímanum. Þessi litabreyting kemur fram þegar stál er hitað mikið og er alveg eðlileg. Auk þess getur matur brunnið við yfirborðið og skilið eftir merki. Þetta er eðlilegt og hefur engin áhrif á virkna.

⚠ VIÐVÖRUN

Pizza Steel 13 má eingöngu nota í venjulegum heimilisofnum innandyr.

Ekki nota Pizza Steel 13 í Ooni ofninum (eða öðrum pítsuofni sem ná miklum hita og eru notaðir úti).

Geymdu Pizza Steel 13 alltaf inni þegar það er ekki í notkun.

Acciaio per pizza 13

Guida alla manutenzione

Grazie di aver aggiunto l'Acciaio per pizza 13 Ooni al tuo kit per la preparazione della pizza!

Siamo certi che ti darà grande soddisfazione, e non vediamo l'ora di ammirare le tue creazioni! Ricorda di taggarci sui social media e condividere con tutti il tuo percorso verso la pizza perfetta!

Che cos'è un Acciaio per pizza?

L'acciaio è il materiale ideale per cuocere la pizza in un comune forno domestico. L'Acciaio per pizza 13 di Ooni è realizzato in acciaio inossidabile 430 per uso commerciale, che conferisce alla piastra una superficie liscia e in grado di trattenere il calore, perfetta per preparare una pizza da ristorante nel forno di casa tua.

L'Acciaio per pizza 13 è ottimizzato per le temperature fino a 527 °F/275 °C dei forni convenzionali e conserva più calore rispetto a una pietra refrattaria in cordierite: questo consente di rafforzare il calore alla base e abbreviare i tempi di ricarica tra una pizza e l'altra.

Gusta una pizza deliziosa, croccante e dalla cottura uniforme, in qualsiasi momento.



Prima della cottura

Quando utilizzi l'Acciaio per pizza 13 per la prima volta, lavalo prima con acqua tiepida saponata, quindi risciacqua e asciuga tamponando con cura.



Prima di tutto, preriscalda l'Acciaio per pizza

L'Acciaio per pizza 13 deve essere utilizzato esclusivamente in forni convenzionali, posizionandolo sul ripiano centrale o superiore.

Per un funzionamento ottimale, l'Acciaio per pizza 13 deve mantenere un calore costante per tutta la durata della cottura. Preriscalda* il forno domestico alla temperatura massima per almeno 30 minuti.

*Il tempo di preriscaldamento può variare a seconda del tipo di forno.

30 MINUTI L'Acciaio per pizza 13 avrà una temperatura di circa 430 °F–450 °F/220 °C–230 °C

45 MINUTI L'Acciaio per pizza 13 avrà una temperatura di circa 450 °F–465 °F/230 °C–240 °C

Più a lungo lascerai riscaldare l'Acciaio per pizza 13, più la temperatura sulla superficie sarà uniforme. In questo modo otterrai una cottura più omogenea.

Prima della cottura, o tra una cottura e l'altra, controlla la temperatura dell'Acciaio per pizza 13 utilizzando il termometro digitale a infrarossi.



Cuocere con l'Acciaio per pizza 13

Prepara la pizza e spostala sull'Acciaio per pizza 13 preriscaldato, utilizzando una delle nostre pale per pizza Ooni.

Cuoci per 6-8 minuti a temperatura massima, ruotando la pizza a metà cottura per garantire un risultato uniforme. I tempi di cottura possono essere abbreviati o allungati, a seconda di come ti piace la pizza.

Se preferisci guarnizioni croccanti, ti consigliamo di preriscaldare il forno a temperatura massima come sopra e poi cuocere utilizzando per metà cottura l'impostazione forno e per l'altra metà l'impostazione grill a temperatura massima.



Come cuocere una pizza fatta in casa o surgelata

Segui la procedura sopra per preriscaldare e ricaricare l'Acciaio per pizza 13. Per cuocere una pizza surgelata, segui le istruzioni sulla confezione adeguando i tempi in base alle tue preferenze.



Pulizia dell'Acciaio per pizza 13

L'Acciaio per pizza 13 diventa estremamente caldo durante la cottura. Non iniziare a pulirlo fino a quando non si sarà completamente raffreddato (attendi almeno 120 minuti).



Quando la superficie si sarà completamente raffreddata, rimuovi le eventuali briciole rimaste.



Lava a mano con acqua calda saponata per riportare la finitura dell'Acciaio per pizza 13 al suo splendore.



Per uno sporco più ostinato, ti consigliamo di utilizzare un detergente specifico per l'acciaio inossidabile come Bar Keepers Friend.

Con il tempo, l'Acciaio per pizza 13 può cambiare leggermente colore. Quando l'acciaio è esposto a temperature elevate si forma infatti una patina, ma è del tutto normale. Inoltre, è possibile che sulla superficie rimangano di tanto in tanto dei residui di cibo, che bruciano e lasciano dei segni. Si tratta di un fenomeno normale, che non influisce sulle prestazioni.

⚠ AVVERTENZA

L'Acciaio per pizza 13 deve essere utilizzato solo nei forni domestici convenzionali.

Non utilizzare l'Acciaio per pizza 13 in un forno Ooni (o in qualsiasi altro forno per pizza da esterno ad alta temperatura).

Quando non lo utilizzi, conserva sempre l'Acciaio per pizza 13 al chiuso.

13" tērauda picas plāksne

Apkopes rokasgrāmata

Paldies par Ooni 13" tērauda picas plāksnes pievienošanu savam picu gatavošanas piederumu komplektam!

Mēs esam pārliecināti, ka jums tā patiks, un nespējam sagaidīt, kad varēsim redzēt, ko esat pagatavojuši. Neaizmirstiet atzīmēt mūs sociālajos tīklos un kopīgot savus picu gatavošanas panākumus ar visu pasauli!

Kas ir tērauda picas plāksne?

Tērauds ir materiāls, kas ir lieliski piemērots picu pagatavošanai jūsu mājas cepeškrāsnī. Ooni 13" tērauda picas plāksne ir izgatavota no 430. kategorijas nerūsošā tērauda, kam ir rūpnieciskām vajadzībām atbilstoša izturība un gluda, karstumu saglabājoša virsma, kura var palīdzēt pagatavot restorāna kvalitātes picu mājas cepeškrāsnī.

13" tērauda picas plāksne ir optimizēta lietošanai parastajās cepeškrāsnīs ar temperatūru līdz 275 °C / 527 °F un var saglabāt karstumu labāk nekā kordierīta picas akmens, uzlabojot karstuma padevi picas apakšai un saīsinot temperatūras atjaunošanas laiku vairāku picu cepšanas starplaikā.

Vienmēr baudiet gardu, vienmērīgi izceptu un kraukšķīgu picu, cepot to iekštelpās.

Pirms cepšanas:

Pirms 13" tērauda picas plāksnes pirmās lietošanas reizes nomazgājiet plāksni ar vāju siltu ziepjūdeni, noskalojiet un rūpīgi nosusiniet.



Sagatavojieties, sakarsējot tērauda picas plāksni

13" tērauda picas plāksni drīkst izmantot tikai parastajā krāsnī, novietojot uz vidējā vai augšējā plaukta.

Lai 13" tērauda picas plāksne darbotos efektīvi, tai ir nepieciešams vienmērīgs karstums visu cepšanas laiku. Sakarsējiet* mājas cepeškrāsnī līdz maksimālajai temperatūrai vismaz 30 minūtes.

*Iepriekšējās sakarsēšanas ilgums var atšķirties atkarībā no cepeškrāsns tipa.

30 MIN. 13" tērauda picas plāksne būs aptuveni 220 °C–230 °C (430 °F–450 °F) karsta.

45 MIN. 13" tērauda picas plāksne būs aptuveni 230 °C–240 °C (450 °F–465 °F) karsta.

Jo ilgāk 13" tērauda picas plāksnei ļausiet sakarst, jo vienmērīga būs tās virsmas temperatūra. Tas nodrošina vienmērīgāku rezultātu.

Jūs varat izmantot Ooni digitālo infrasarkanā termometru, lai pārbaudītu 13" tērauda picas plāksnes temperatūru pirms cepšanas vai vairāku picu cepšanas starplaikā.



Cepšana uz 13" tērauda picas plāksnes

Sagatavojiet un novietojiet picu uz sakarsētās 13" tērauda picas plāksnes, izmantojot vienu no mūsu Ooni picas lāpstiņām.

Cepiet 6-8 minūtes ar pilnu jaudu, šī laika vidū pagriežot picu apkārt, lai nodrošinātu vienmērīgu izcepšanos. Cepšanas ilgumu var palielināt vai samazināt atkarībā no tā, kāda pica jums patīk.

Ja vēlaties kraukšķīgāku garnējumu, mēs iesakām sakarsēt cepeškrāsnī ar pilnu jaudu, kā norādīts iepriekš, pusi no gatavošanas laika izmantojot cepeškrāsns iestatījumu un atlikušo laiku izmantojot uz pilnu jaudu ieslēgtu grilu vai grilkrāsnī.



Kā cept svaigi pagatavotu vai saldētu lielveikalā nopirkto picu

Veiciet iepriekš norādītās darbības, lai iepriekš sasildītu un uzlādētu 13" tērauda picas plāksni. Ievērojiet uz iepakojuma sniegtos norādījumus, lai pagatavotu iepriekš iepakotu picu, pielāgojot cepšanas laiku atbilstoši vēlamajam rezultātam.



13" tērauda picas plāksnes tīrīšana

13" tērauda picas plāksnes gatavošanas laikā ārkārtīgi sakarst. Nesāciet tīrīšanu, līdz tā nav pilnīgi atdzisusi (pagaidiet vismaz 120 minūtes).



Pēc pilnīgas atdzišanas notīriet visas nepielipušās drupatas.



Mazgājiet ar rokām karstā ziepjūdenī, lai atjaunotu 13" tērauda picas plāksnes sākotnējo izskatu.



Ja traipi ir grūtāk notīrāmi, mēs iesakām izmantot kādu nerūsošajam tēraudam paredzētu tīrīšanas līdzekli, piemēram, "Bar Keepers Friend".

Laika gaitā 13" tērauda picas plāksnes krāsa var mazliet mainīties. Šī patina rodas, kad tērauds tiek pakļauts augstu temperatūru iedarbībai, un tas ir pilnīgi normāli. Turklāt laiku pa laikam ēdiens var piedegt pie virsmas un radīt uz tās plankumus. Tas ir normāli un neietekmē veiktspēju.

⚠ BRĪDINĀJUMS!

13" tērauda picas plāksne ir paredzēta izmantošanai tikai parastajās cepeškrāsnīs iekštelpās.

Neizmantojiet 13" tērauda picas plāksni Ooni krāsnī (vai jebkurā citā āra picas krāsnī ar augstu temperatūru).

Kad 13" tērauda picas plāksne netiek izmantota, vienmēr glabājiet to iekštelpās.

Pizza Steel 13

Tips voor gebruik en onderhoud

Fantastisch dat je voor de Ooni Pizza Steel 13 hebt gekozen om je eigen 'pizzabakkerij' mee uit te breiden! We weten zeker dat je er veel plezier van zult hebben en kunnen niet wachten om te zien wat je er allemaal mee maakt. En wat is nou niet leuker dan je avonturen als pizzabakker te delen op sociale media! Vergeet ons niet te taggen.

Wat is een Pizza Steel?

Staal is het perfecte materiaal om pizza's in je thuisoven op te bakken. De Ooni Pizza Steel 13 is gemaakt van roestvrij staal 430 dat ook gebruikt wordt in commerciële toepassingen. Het gladde oppervlak houdt de warmte uitstekend vast, zodat je een pizza van restaurantkwaliteit kunt bakken in je eigen oven.

De Pizza Steel 13 is geschikt gemaakt voor standaard oventemperaturen tot 275°C en heeft het vermogen om meer warmte vast te houden dan een baksteen van cordieriet. Je pizzabasis krijgt zo echt een warmteboost en de plaat laadt sneller weer op wanneer je meerdere pizza's achter elkaar bakt.

Geniet van een heerlijke, egaal gebakken, krokante pizza, die je op elk moment thuis kunt bakken.



Voordat je gaat bakken:

Voordat je de Pizza Steel 13 voor het eerst gaat gebruiken, moet je hem voorzichtig met een mild sopje van warm water en zeep reinigen, afspoelen en droog deppen.

Verwarm eerst je Pizza Steel voor

De Pizza Steel 13 is alleen bedoeld voor gebruik in een standaardoven. Plaats hem op het middelste of bovenste rek.

Voor een effectieve werking, moet de Pizza Steel 13 over het gehele oppervlak een consistente warmte vasthouden. Verwarm* je thuisoven tenminste 30 minuten voor op de maximale temperatuur.

*Exacte voorverwarmingstijd is afhankelijk van het type oven.

30 minuten Pizza Steel 13 is ongeveer 220°C – 230°C
45 minuten Pizza Steel 13 is ongeveer 230°C – 240°C

Hoe langer je de Pizza Steel 13 laat opwarmen, hoe gelijkmatiger de temperatuur over het oppervlak zal zijn. Zo krijg je een gelijkmatiger resultaat.

Voordat je gaat bakken of tussen twee bakbeurten door kun je de digitale infraroodthermometer van Ooni gebruiken om de temperatuur van je Pizza Steel 13 te meten.

Bakken op je Pizza Steel 13

Maak je pizza klaar en plaats hem met behulp van een van onze Ooni pizzascheppen op de Pizza Steel 13. Bak hem gedurende 6-8 minuten op maximaal vermogen. Draai je pizza halverwege om ervoor te zorgen dat die egaal wordt gebakken. Afhankelijk van hoe je je pizza graag eet, kun je een iets kortere of juist langere baktijd aanhouden.

Als je gaat voor een extra krokante topping, verwarm de oven dan voor met de temperatuur op de hoogste stand. Bak je pizza vervolgens eerst op de normale stand en schakel halverwege de baktijd over op de grillstand.



Verse of diepvriespizza's bakken

Volg de bovenstaande procedure om de Pizza Steel 13 voor te verwarmen en opnieuw te laden. Volg de instructies op de verpakking om de voorverpakte pizza klaar te maken. Je kunt altijd de baktijd aanpassen aan je eigen wensen.

Je Pizza Steel 13 schoonmaken

De Pizza Steel 13 wordt extreem heet tijdens het bakken. Reinig de plaat dan ook niet voordat deze helemaal is afgekoeld (ten minste 120 minuten).



Als de plaat helemaal is afgekoeld, kan je losse voedselresten weghalen.



Was de Pizza Steel 13 daarna met een warm sopje om hem weer in een mooie staat te krijgen.



Voor moeilijkere vlekken raden we een speciaal reinigingsmiddel voor roestvrij staal aan zoals 'Bar Keepers Friend'.

De Pizza Steel 13 kan in de loop der tijd licht verkleuren. Deze patina ontstaat wanneer het staal wordt blootgesteld aan hoge temperaturen. Dit is een normale reactie. Ook kunnen verbrande voedselresten vlekken achterlaten op het oppervlak. Dit is normaal en heeft geen invloed op de werking van de plaat.

WAARSCHUWING

De Pizza Steel 13 is alleen bedoeld voor gebruik in een standaardoven binnenshuis.

Gebruik de Pizza Steel 13 niet in je Ooni oven (of andere buitenoven die zeer warm wordt).

Bewaar de Pizza Steel 13 altijd op een plek binnen als je hem niet gebruikt.

Pizzastål 13

Veiledning for pleie

Takk for at du har lagt til Ooni pizzastål 13 i pizzabakersettet ditt!

Vi er sikre på at du kommer til å elske det – vi gleder oss til å se kreasjonene dine. Husk å tagge oss i sosiale medier og dele pizzareisen med verden!

Hva er et pizzastål?

Stål er det perfekte materialet for å lage pizzaer i stekeovnen. Ooni pizzastål 13 er laget av rustfritt 430-stål med kommersiell kvalitet. Stålet har en glatt, varmebevarende overflate som kan hjelpe deg med å lage pizza med restaurantkvalitet i ovnen.

Pizzastål 13 er optimalisert for vanlige ovnstemperaturer på opptil 275 °C (527 °F), og kan lagre mer varme enn en bakestein av cordieritt. Dette gir en varmeboost til pizzabunnen og kortere ventetid mellom hver pizza.

Nyt deilig, jevnt tilberedt og sprø pizza innendørs – når som helst.

Før du lager mat:

Før du bruker pizzastål 13 for første gang, skal den vaskes med mildt og varmt såpevann, skylles godt og tørkes forsiktig uten å gnikke.



Forbered deg ved å forvarme pizzastålet

Pizzastålet 13 skal bare brukes i den vanlige ovnen og plasseres på midterste eller øvre hylle.

For å fungere effektivt må pizzastålet ditt holde en jevn varme gjennom hele steketiden. Forvarme* stekeovnen til maksimal temperatur i minst 30 minutter.

*forvarmetiden kan variere avhengig av ovnstypen.

30 minutter pizzastål 13 holder omtrent 220–230 °C (430–450 °F)

45 minutter pizzastål 13 holder omtrent 230–240 °C (450–465 °F)

Jo lenger du lar pizzastål 13 bli varmet opp, desto jevnere blir temperaturen på overflaten. Dette gir et jevnere resultat.

Du kan bruke Ooni digitalt infrarødt termometer for å sjekke temperaturen på pizzastål 13 før matlagingen eller mellom runder.



Matlaging med pizzastål 13

Forbered og overfør pizzaen din til det forvarmede pizzastål 13 ved hjelp av en av våre Ooni-pizzaspader.

Stek i 6–8 minutter på full styrke, og roter pizzaen halvveis gjennom steketiden for å sikre at den tilberedes jevnt. Tiden kan justeres opp eller ned i henhold til hvordan du liker pizzaen din.

Hvis du foretrekker mer sprøstekt topping, anbefaler vi at du forvarmer ovnen på full kraft som beskrevet over, og at du steker med ovnsinnstillingen den første halvdelen av steketiden og bruker grillinnstillingen på full kraft under den andre halvdelen av steketiden.



Hvordan lage fersk eller frossen supermarkedpizza

Følg prosessen over for å forvarme og lade opp pizzastål 13. Følg instruksjonene på pakken for å tilberede ferdigpizzaen og tilpasse tiden til hvordan du liker pizzaen stekt.



Rengjøre pizzastål 13

Pizzastål 13 blir ekstremt varmt under matlagingen. Ikke begynn rengjøringsprosessen før den er helt avkjølt (minst 120 minutter).



Fjern eventuelle løse smuler når stålet er helt avkjølt.



Håndvask med varmt såpevann for å vedlikeholde overflaten til pizzastål 13.



For tøffere flekker anbefaler vi å bruke et rengjøringsmiddel som er beregnet på rustfritt stål.

Pizzastål 13 kan få en liten fargeforandring over tid. Denne patinaen oppstår når stål utsettes for høye temperaturer, og er helt normal. I tillegg kan matvarer fra tid til annen brennes fast på overflaten og etterlate merker. Dette er normalt og vil ikke påvirke ytelsen.

⚠ ADVARSEL

Pizzastål 13 skal kun brukes i vanlige stekeovner innendørs.

Ikke bruk pizzastål 13 i Ooni-ovnen (eller andre pizzaovner med høy temperatur til utendørs bruk).

Oppbevar alltid pizzastål 13 innendørs når det ikke er i bruk.

Pizza Steel 13

Instrukcja pielęgnacji

Dziękujemy za uzupełnienie swojego zestawu do przyrządzania pizzy o płytę Ooni Pizza Steel 13!

Jesteśmy przekonani, że nasz produkt spełni Twoje oczekiwania – z niecierpliwością czekamy na zdjęcia Twoich wypieków. Zachęcamy do oznaczania nas w mediach społecznościowych i dzielenia się swoimi odkryciami w zakresie pieczenia pizzy!

Czym jest płyta Pizza Steel?

Płyta do pieczenia pizzy jest idealnym akcesorium do pieczenia pizzy w domowym piekarniku. Płyta Ooni Pizza Steel 13 jest wykonana z wytrzymałej stali nierdzewnej klasy 430, zapewniającej gładką powierzchnię równomiernie utrzymującą ciepło, która pomaga w przyrządzeniu pizzy o jakości restauracyjnej w domowym piekarniku.

Dzięki zoptymalizowaniu płyty pod kątem temperatur konwencjonalnych piekarników wynoszących do 275°C (527°F), płyta Pizza Steel 13 jest w stanie utrzymywać wyższe temperatury niż kordierytowy kamień do pieczenia, zapewniając szybkie podgrzanie spodu pizzy i szybsze nagrzewanie płyty między poszczególnymi partiami pizzy.

Ciesz się pyszną, równomiernie wypieczoną, chrupiącą pizzą przygotowywaną w domowych warunkach – kiedy tylko zechcesz.

Przed pierwszym użyciem:

Przed pierwszym użyciem należy umyć płytę Pizza Steel 13 ciepłą wodą z łagodnym detergentem, a następnie optukać i dokładnie osuszyć.



Przygotuj się, wstępnie nagrzewając płytę Pizza Steel

Płyta Pizza Steel 13 służy do używania wyłącznie w konwencjonalnych piekarnikach na środkowej lub górnej półce.

Efektywne działanie płyty Pizza Steel 13 wymaga utrzymywania stałej temperatury przez cały czas pieczenia. Wstępnie nagrzej* domowy piekarnik do maksymalnej temperatury przez co najmniej 30 minut.

*Czas nagrzewania może się różnić w zależności od typu piekarnika.

30 MIN Płyta Pizza Steel 13 osiąga temperaturę ok. 220–230°C (430–450°F)
45 MIN Płyta Pizza Steel 13 osiąga temperaturę ok. 230–240°C (450–465°F)

Im dłuższy jest czas nagrzewania płyty Pizza Steel 13, tym bardziej równomierną temperaturę na całej jej powierzchni udaje się osiągnąć. Umożliwia to bardziej równomierne pieczenie pizzy.

Do sprawdzenia temperatury płyty Pizza Steel 13 przed pieczeniem lub między poszczególnymi partiami pizzy możesz użyć termometru cyfrowego na podczerwień Ooni.



Pieczenie przy użyciu płyty Pizza Steel 13

Przygotuj pizzę i umieść ją na rozgrzanej płycie Pizza Steel 13, używając jednej z naszych łopatek do pizzy Ooni.

Piecz pizzę przez 6–8 minut na pełnej mocy piekarnika, obracając ją w połowie pieczenia, aby zadbać o jej równomierne wypieczenie. Czas pieczenia można skrócić lub wydłużyć, w zależności od upodobań.

Jeśli wolisz bardziej chrupiące ciasto, zalecamy nagrzanie piekarnika do pełnej mocy, jak powyżej, pieczenie pizzy w piekarniku przez połowę czasu, a resztę przy użyciu grilla lub frytownicy na pełnej mocy.



Jak przyrządzić pizzę od podstaw lub mrożoną pizzę z supermarketu

Postępuj zgodnie z powyższą procedurą, aby wstępnie nagrzać i dodatkowo podgrzać płytę Pizza Steel 13. Podczas przyrządzania pizzy paczkowanej postępuj zgodnie z instrukcjami na opakowaniu, dostosowując czas pieczenia do swoich upodobań.



Czyszczenie płyty Pizza Steel 13

Podczas pieczenia płyta Pizza Steel 13 osiąga bardzo wysokie temperatury. Do czyszczenia należy przystąpić dopiero po jej całkowitym ostygnięciu (czyli po upływie co najmniej 120 minut).



Po całkowitym ostygnięciu płyty należy usunąć wszelkie luźne resztki żywności.



Aby przywrócić pierwotny wygląd płyty Pizza Steel 13, należy ją umyć ręcznie ciepłą wodą z detergentem.



W przypadku silniejszych zabrudzeń zalecamy użycie środka do czyszczenia stali nierdzewnej, np. „Bar Keepers Friend”.

Płyta Pizza Steel 13 może z czasem ulec nieznacznemu przebarwieniu. W wyniku działania wysokich temperatur pojawia się patyna, co jest całkowicie normalne. Ponadto od czasu do czasu przygotowywane na jej powierzchni produkty spożywcze mogą ulegać przypaleniu, pozostawiając w ten sposób ślady. Jest to normalne i nie ma wpływu na wydajność płyty.

⚠ OSTRZEŻENIE

Płyta Pizza Steel 13 może być używana wyłącznie w konwencjonalnych piekarnikach domowych.

Nie należy używać płyty Pizza Steel 13 w piecu Ooni (ani w żadnym innym wysokotemperaturowym zewnętrznym piecu do pizzy).

Nieużywana płyta Pizza Steel 13 powinna być zawsze przechowywana w pomieszczeniu zamkniętym.

Pizza Steel 13

Guia de cuidados

Obrigado por adicionar o Ooni Pizza Steel 13 ao seu kit de fazer pizzas!

Temos a certeza de que vai adorá-lo - mal podemos esperar para ver as suas criações. Certifique-se de que nos identifica nas redes sociais e partilhe com o mundo as pizzas que fizer!

O que é o Pizza Steel?

O aço (steel) é o material perfeito para cozinhar pizzas no forno da sua casa. O Ooni Pizza Steel 13 é fabricado em aço inoxidável de qualidade comercial 430, proporcionando uma superfície lisa e resistente ao calor que pode ajudar a fazer uma pizza com a qualidade de um restaurante no forno de sua casa.

Otimizado para as temperaturas convencionais do forno de até 527 °F/275 °C, o Pizza Steel 13 pode armazenar mais calor do que uma pedra de forno de cordierite, aumentando o calor da sua base e um tempo de recarga mais rápido entre as pizzas.

Saboreie uma deliciosa pizza crocante, cozida uniformemente, dentro de casa—a sempre que quiser.

Antes de cozinhar:

Antes de utilizar o Pizza Steel 13 pela primeira vez, lave com água morna e sabão, enxágue e seque com cuidado.



Comece pré-aquecendo o seu Pizza Steel

O Pizza Steel 13 só deve ser utilizado num forno convencional e colocado na prateleira central ou superior.

Para trabalhar de forma eficaz, o seu Pizza Steel 13 precisa de manter um calor consistente durante todo o processo. Pré-aqueça* o seu forno doméstico à temperatura máxima durante pelo menos 30 minutos.

*O tempo de pré-aquecimento pode variar dependendo do tipo de forno.

30 MINUTOS O Pizza Steel 13 estará a cerca de 430 °F – 450 °F (220 °C – 230 °C)

45 MINUTOS O Pizza Steel 13 estará a cerca de 450 °F – 465 °F (230 °C – 240 °C)

Quanto mais tempo permitir que o Pizza Steel 13 aqueça, mais uniforme será a temperatura em toda a sua superfície. Tal irá produzir um resultado mais uniforme.

Pode utilizar o Ooni Digital Infrared Thermometer para monitorizar a temperatura do Pizza Steel 13 antes de cozinhar ou entre utilizações.



Cozinhar no seu Pizza Steel 13

Prepare e transfira a sua pizza para o Pizza Steel 13 pré-aquecido utilizando uma das nossas Ooni Pizza Peels.

Cozinhe durante 6 a 8 minutos com a potência máxima, e rode a sua pizza a meio da cozedura para garantir que é cozinhada uniformemente. Os tempos podem ser ajustados (reduzidos ou aumentados), de acordo com a forma como gosta da sua pizza.

Se preferir coberturas mais crocantes, recomendamos pré-aquecer o forno com a potência máxima acima, e cozinhar utilizando a configuração do forno durante metade da duração e o restante utilizando a função grelhar ou gratinar com a potência máxima.



Como cozinhar uma pizza de supermercado, fresca ou congelada

Siga o processo acima para pré-aquecer e recarregar o seu Pizza Steel 13. Siga as instruções da embalagem para cozinhar a pizza pré-embalada, ajustando os tempos de acordo com o seu gosto.



Limpeza do Pizza Steel 13

O Pizza Steel 13 fica extremamente quente durante a cozedura. Não inicie o processo de limpeza até que arrefeça completamente (pelo menos 120 minutos).



Uma vez totalmente arrefecido, limpe todas as migalhas soltas.



Lave à mão com água quente com sabão para restaurar o acabamento do Pizza Steel 13.



Para manchas mais difíceis, recomendamos a utilização de um agente de limpeza para aço inoxidável, tal como o "Bar Keepers Friend".

O Pizza Steel 13 é propenso a uma ligeira alteração de cor ao longo do tempo. Esta patina ocorre quando o aço está exposto a temperaturas elevadas e é completamente normal. Além disso, de vez em quando, os alimentos podem queimar na superfície e deixar marcas. Isto é normal e não afetará o desempenho.

⚠️ ADVERTÊNCIA

O Pizza Steel 13 deve ser utilizado apenas em fornos interiores convencionais.

Não utilize o Pizza Steel 13 no seu forno Ooni (ou em qualquer outro forno exterior para pizzas a alta temperatura).

Armazene sempre o Pizza Steel 13 dentro de casa quando não estiver a ser utilizado.

Pizza Steel 13

Ghid de îngrijire

Vă mulțumim că ați inclus Ooni Pizza Steel 13 în setul dvs. de pregătit pizza! Cu siguranță o să vă placă foarte mult - noi de-abia așteptăm să vă vedem creațiile! Nu uitați să ne includeți în postările de pe rețelele de socializare și să arătați lumii cum faceți pizza!

Ce este Pizza Steel?

Oțelul este suprafața materială perfectă pentru a găti pizza în cuptorul de acasă. Ooni Pizza Steel 13 este fabricat din oțel inoxidabil 430 de rezistență comercială, oferind o suprafață netedă, care reține căldura, care vă poate ajuta să faceți pizza ca la restaurant în cuptorul dvs. de acasă.

Optimizat pentru temperaturi convenționale ale cuptorului de până la 527 °F/ 275 °C, Pizza Steel 13 poate stoca mai multă căldură decât o piatră de copt cu cordierit, oferind un plus de căldură bazei și un timp de reîncărcare mai rapid între diferite blaturi de pizza.

Bucurați-vă oricând de o pizza delicioasă, uniform coaptă și crocantă în interior.



Înainte de a găti:

Înainte de a utiliza Pizza Steel 13 pentru prima dată, spălați cu apă caldă și detergent delicat, clătiți și uscați cu atenție.



Pregătiți-vă preîncălzind Pizza Steel

Pizza Steel 13 trebuie folosit doar în cuptorul convențional, așezat pe raftul din mijloc sau pe cel de sus. Pentru a fi eficient, Pizza Steel 13 trebuie să-și păstreze aceeași temperatură pe toată suprafața sa. Preîncălziți* cuptorul dvs. de acasă la temperatura maximă timp de cel puțin 30 de minute.

*Timpul de preîncălzire poate varia în funcție de tipul cuptorului.

30 DE MINUTE Pizza Steel 13 va avea aproximativ 430 °F–450 °F (220 °C–230 °C)
45 DE MINUTE Pizza Steel 13 va avea aproximativ 450 °F–465 °F (230 °C–240 °C)

Cu cât lăsați mai mult Pizza Steel 13 să se încălzească, cu atât va fi mai uniformă temperatura pe toată suprafața sa. Astfel veți avea un rezultat mai uniform.

Puteți utiliza termometrul digital cu infraroșu Ooni pentru a verifica temperatura Pizza Steel 13 înainte de coacere sau între coaceri.



Gătirea pe Pizza Steel 13

Pregătiți și transferați pizza pe Pizza Steel 13 preîncălzit cu ajutorul paletei pentru pizza Ooni. Coaceți timp de 6-8 minute la putere maximă, rotind pizza la mijlocul coacerii pentru a vă asigura că este gătită uniform. Timpul poate fi prelungit sau scurtat, în funcție de cum vă place pizza.

Dacă preferați produsele de pe blat mai crocante, vă recomandăm să preîncălziți cuptorul la putere maximă ca mai sus, să gătiți jumătate din timp folosind setarea cuptorului, iar pentru timpul rămas folosind grătarul sau broilerul la putere maximă.



Cum să pregătiți pizza proaspătă sau congelată de la magazin

Urmați procesul de mai sus pentru a preîncălzi și reîncărca Pizza Steel 13. Urmați instrucțiunile de pe pachet pentru a găti pizza preambalată, reglând timpii după cum vă place pizza.



Curățarea Pizza Steel 13

Pizza Steel 13 atinge temperaturi extrem de mari în timpul gătirii. Nu începeți procesul de curățare până când nu se răcește complet (cel puțin 120 de minute).



Odată ce s-a răcit complet, curățați eventualele firimituri prezente.



Spălați manual cu apă fierbinte și săpun pentru a restabili suprafața Pizza Steel 13.



Pentru petele mai dure, vă recomandăm să utilizați un produs de curățare pentru oțel inoxidabil, cum ar fi „Bar Keepers Friend”.

Cu timpul, Pizza Steel 13 poate fi predispus la o ușoară schimbare de culoare. Această patină apare atunci când oțelul este expus la temperaturi ridicate, fiind complet normală. În plus, din când în când, este posibil ca alimentele să se ardă pe suprafață, putând lăsa urme. Acest lucru este normal și nu va afecta performanța.

⚠️ AVERTISMENT

Pizza Steel 13 trebuie utilizat numai în cuptoarele convenționale de interior. Nu utilizați Pizza Steel 13 în cuptorul dvs. Ooni (sau în orice alte cuptoare pentru pizza de exterior cu temperatură înaltă). Depozitați întotdeauna Pizza Steel 13 în interior când nu este utilizat.

Pizza Steel 13

Príručka pre starostlivosť

Ďakujeme, že ste pridali plech na pečenie pizze Ooni Pizza Steel 13 do vašej súpravy pomôcok na výrobu pizze!

Sme si istí, že si ho obľúbite – nemôžeme sa dočkať, až uvidíme vaše výtvy. Nezabudnite nás označiť na sociálnych sieťach a podelte sa o svoj spôsob prípravy pizze so svetom!

O plechu na pečenie pizze Pizza Steel

Oceľ je dokonalý materiálový povrch na pečenie pizze vo vašej domácej rúre. Plech na pečenie pizze Ooni Pizza Steel 13 je vyrobený z komerčne pevnej nerezovej ocele 430, ktorá poskytuje hladký povrch, ktorý udržiava teplo a ktorý vám pomôže pripraviť pizzu v kvalite reštaurácie vo vašej domácej rúre.

Plech na pečenie pizze Pizza Steel 13, optimalizovaný pre bežné teploty v rúre až do 275 °C/527 °F, dokáže akumulovať viac tepla ako kordieritový kameň na pečenie, čím dodáva základu vyššiu teplotu a skracaie čas dopĺňania rúry medzi pizzami.

Vychutnajte si v interiéri lahodnú, rovnomerne upečenú a chrumkavú pizzu – kedykoľvek.



Pred pečením:

Pred prvým použitím plechu Pizza Steel 13 ho umyte jemnou a teplou mydlovou vodou, opláchnite ho a dôkladne osušte.



Pripravte predhriatím plechu Pizza Steel

Plech na pečenie pizze Pizza Steel 13 by sa mal používať iba vo vašej bežnej rúre a mal by byť umiestnený na strednej alebo hornej polici.

Aby váš plech na pečenie pizze Pizza Steel 13 fungoval efektívne, musí udržiavať rovnomerné teplo. Predhrejte* vašu domácu rúru na maximálnu teplotu po dobu aspoň 30 minút.

*Čas predohrevu sa môže líšiť v závislosti od typu rúry.

30 MIN. Plech Pizza Steel 13 bude mať približne 220 °C – 230 °C (430 °F – 450 °F).

45 MIN. Plech Pizza Steel 13 bude mať približne 230 °C – 240 °C (450 °F – 465 °F)

Čím dlhšie necháte plech Pizza Steel 13 zohrievať, tým rovnomernejšia bude teplota na povrchu. Dosiahnete tak rovnomernejší výsledok.

Na kontrolu teploty vášho plechu Pizza Steel 13 pred varením alebo medzi pečeniami môžete použiť digitálny infračervený teplomer Ooni.



Pečenie na vašom plechu Pizza Steel 13

Pripravte a preneste pizzu na predhriaty plech Pizza Steel 13 pomocou jednej z našich lopát na pizzu Ooni.

Pečte 6 – 8 minút pri plnom výkone, pričom uprostred pečenia pizzu otočte, aby ste zaistili, že sa upečie rovnomerne. Čas pečenia je možné upraviť nahor alebo nadol, podľa toho, ako máte radi upečenú pizzu.

Ak uprednostňujete chrumkavejšiu náplň, odporúčame predhriať rúru na plný výkon, ako je uvedené vyššie, a polovicu doby pečenia piecť pri nastavení rúry a zvyšok s nastavením na gril na plný výkon.



Ako upiecť čerstvú alebo mrazenú pizzu zo supermarketu

Postupujte podľa vyššie uvedeného postupu na predhriatie a naloženie plechu Pizza Steel 13. Pri pečení hotovej balenej pizze postupujte podľa pokynov na obale a upravte čas tak, aby bola upečená ako ju máte radi.



Čistenie plechu Pizza Steel 13

Plech Pizza Steel 13 sa počas pečenia extrémne zahrieva. Nezačnite čistiť skôr, kým úplne nevychladne (aspoň po 120 minútach).



Po úplnom vychladnutí odstráňte všetky uvoľnené omrvinky.



Umyvajte ručne horúcou mydlovou vodou, aby ste obnovili vzhľad vášho plechu Pizza Steel 13.



V prípade odolnejších škvŕn odporúčame použiť čistiaci prostriedok na nerezovú oceľ, napríklad „Bar Keepers Friend“.

Plech Pizza Steel 13 môže byť časom náchylný na miernu zmenu farby. Táto patina vzniká, keď je oceľ vystavená vysokým teplotám a je to úplne normálne. Okrem toho sa z času na čas môžu na povrch pripáliť potraviny a zanechať stopy. To je normálne a nebude to mať vplyv na výkon.

VAROVANIE

Plech Pizza Steel 13 sa má používať iba v bežných interiérových rúrach.

Nepoužívajte plech Pizza Steel 13 vo vašej rúre Ooni (ani v iných vonkajších vysoko-teplotných peciach na pizzu).

Keď sa plech Pizza Steel 13 nepoužíva, skladujte ho vždy v interiéri.

Jekleni pladenj za peko pic 13

Navodila za nego

Hvala, da ste k svojemu kompletu za peko pic dodali jekleni pladenj za peko pic Ooni 13!

Prepričani smo, da vam bo všeč, in komaj čakamo da vidimo vaše kreacije. Označite nas v družbenih medijih in svojo pot peke pic delite s svetom.

Kaj je jekleni pladenj za peko pic?

Jeklo je popoln material za peko pic v vaši domači pečici. Jekleni pladenj za peko pic Ooni 13 je izdelan iz nerjavečega jekla komercialne moči stopnje 430, ki zagotavlja gladko površino in zadržuje toploto, zato vam omogoča, da v domači pečici pripravite pico na ravni kakovosti iz restavracij.

Jekleni pladenj za pice 13 je optimiziran za temperature običajnih pečic do 275 °C in lahko shrani več toplote kot kordieritni kamen za peko, kar zagotovi dodatno toploto testu in hitrejše segrevanje med picami.

Kadarkoli uživajte v slastni, enakomerno zapečeni, hrustljavi pici, pripravljeni v stanovanju.

Pred peko:

Jekleni pladenj za peko pic 13 pred prvo uporabo nežno operite s toplo milnico, sperite ter previdno otrite, da ga posušite.



Priprava jeklenega pladnja za peko pic z vnaprejšnjim segrevanjem

Jekleni pladenj za peko pic 13 lahko uporabljate le v običajni pečici. Vstaviti ga je treba na srednjo ali zgornjo polico.

Za zagotovitev učinkovitega delovanja mora biti jekleni pladenj za peko pic povsem enakomerno segret. Vnaprej segrevajte* domačo pečico pri najvišji temperaturi najmanj 30 minut.

* Trajanje vnaprejšnjega segrevanja se lahko razlikuje glede na vrsto pečice.

Po 30 minutah bo temperatura jeklenega pladnja za peko pic 13 približno 220–230 °C.

Po 45 minutah bo temperatura jeklenega pladnja za peko pic 13 približno 230–240 °C.

Dlje kot boste jekleni pladenj za peko pic 13 segrevali, bolj enakomerna bo temperatura po celotni površini. S tem boste dosegli enakomernejše rezultate.

Temperaturo jeklenega pladnja za peko pic 13 lahko pred peko ali med peko več pic preverite z digitalnim infrardečim termometrom Ooni.



Peka na jeklenem pladnju za peko pic 13

Pripravite pico in jo z eno od naših lopatic za pice Ooni prenesite na vnaprej segret jekleni pladenj za peko pic.

Pecite pri najvišji temperaturi 6–8 minut, pri čemer pico sredi peke zavrtite, da zagotovite enakomerno zapečenost. Čas lahko podaljšate ali skrajšate po svojih željah glede zapečenosti pice.

Če imate radi bolj zapečen nadev, priporočamo, da pečico vnaprej segrejte pri najvišji temperaturi, kot je navedeno zgoraj, nato pa pico polovico časa pecite z nastavitvijo pečice, preostanek časa pa z uporabo žara pri najvišji temperaturi.



Kako speči svežo ali zamrznjeno pico iz supermarketa

Stedite zgornjemu postopku, da vnaprej segrejte in povišate temperaturo jeklenega pladnja za peko pic 13. Pakirano pico pecite po navodilih na embalaži. Čase spremenite po svojih željah glede zapečenosti pice.



Čiščenje jeklenega pladnja za peko pic 13

Jekleni pladenj za peko pic 13 se med peko izredno segreje. Čistiti ga začnite šele, ko se povsem ohladi (počakajte najmanj 120 minut).



Ko se pladenj povsem ohladi, odstranite drobtine.



Jekleni pladenj za peko pic 13 ročno operite z vročo milnico, da obnovite njegov sijaj.



Za odstranjevanje trdovratnejših madežev priporočamo uporabo čistilnega sredstva za nerjaveče jeklo, kot je Bar Keepers Friend.

Jekleni pladenj za peko pic 13 lahko sčasoma rahlo spremeni barvo. Omenjena patina se pojavi ob izpostavitvi jekla visokim temperaturam in je povsem običajna. Poleg tega se lahko na površino včasih prismodi hrana, ki povzroči madeže. To je običajno in ne vpliva na učinkovitost.

⚠ OPOZORILO

Jekleni pladenj za peko pic se lahko uporablja izključno v običajnih kuhinjskih pečicah.

Jeklenega pladnja za peko pic 13 ne uporabljajte v pečici Ooni (ali katerikoli drugi visokotemperaturni pečici za peko pic na prostem).

Ko jekleni pladenj za peko pic 13 ni v uporabi, ga vedno shranjujte v zaprtem prostoru.

Pizza Steel 13

Skötsel

Tack för att du införlivar Oonis pizzaplåt Pizza Steel 13 med dina pizzaattiraljer!

Vi är säkra på att du verkligen ska gilla den – vi ser fram emot på vad du åstadkommer. Tagga oss på sociala medier och dela dina erfarenheter av pizzabakning med världen!

Vad är en Pizza Steel?

Pizza Steel är en ugnsplåt av stål, det perfekta materialet för att grädda pizzor i ugn. Ooni Pizza Steel 13 är tillverkad av tåligt 430-klassat rostfritt stål, och ger en jämn, värmebevarande yta som kan underlätta gräddningen av pizza av hög kvalitet i din vanliga köksugn.

Pizza Steel 13, som är optimerad för vanliga ugnstemperaturer på upp till 275 °C, kan lagra mer värme än en baksten av kordierit, vilket ger mer värme i botten och snabbare uppvärmningstid mellan pizzorna.

Njut av läckra, jämnt tillagade, krispiga pizzor inomhus – när som helst.

Innan du använder den:

Innan du använder Pizza Steel 13 första gången, diska den i varmt vatten med mildt diskmedel, skölj och klappa den torr noggrant.



Förbered genom att värma upp Pizza Steel

Pizza Steel 13 ska endast användas i den vanliga ugnen och placeras på mellersta eller översta falsen.

För att fungera effektivt måste Pizza Steel 13 hålla jämn temperatur hela tiden. Förvärm* ugnen till dess högsta temperatur i minst 30 minuter.

*Fövärmningstiden kan variera mellan olika ugnar.

30 MINUTER Pizza Steel 13 blir ungefär 220–230 °C

45 MINUTER Pizza Steel 13 blir ungefär 230–240 °C

Ju längre Pizza Steel 13 värms upp, desto jämnare blir temperaturen över hela ytan. Det ger ett jämnare resultat.

Du kan använda Oonis digitala IR-termometer för att kontrollera temperaturen på din Pizza Steel 13 innan du sätter in pizzan eller mellan tillagningar.



Grädda på pizzaplåten Pizza Steel 13

Förbered och lägg pizzan på den förvärmda Pizza Steel 13 med hjälp av en av våra Ooni pizzaspadar.

Grädda i 6–8 minuter på full effekt, vrid pizzan efter halva tiden för att den ska gräddas jämnt. Tiden kan justeras upp eller ner, beroende på hur du vill ha pizzan.

Om du vill ha den mer brungräddad på ovansidan rekommenderar vi att du förvärmer ugnen med full effekt enligt ovan, använder medelhög värme halva tillagningstiden och resten av tiden med grill på full effekt.



Så här tillagar du färsk eller fryst pizza från matvaruaffären

Följ anvisningarna ovan för att värma upp och återuppvärma Pizza Steel 13. Följ instruktionerna på förpackningen för att tillaga färdigförpackad pizza, justera tillagningstiden efter hur du vill ha pizzan.



Rengöring av Pizza Steel 13

Pizza Steel 13 blir extremt varm under gräddningen. Vänta tills den har svalnat helt (minst 120 minuter).



När den har svalnat helt, borsta bort eventuella lösa smulor.



Handtvätta med varmt vatten och diskmedel för att återställa finishen på din Pizza Steel 13.



För tuffare fläckar rekommenderar vi en rengöringslösning för rostfritt stål, till exempel "Bar Keepers Friend".

Pizza Steel 13 kan efterhand få en liten färgförändring. Denna patina uppstår när stål utsätts för höga temperaturer och är helt normal. Dessutom kan mat ibland bränna fast på ytan och lämna märken. Detta är normalt och påverkar inte prestandan.

⚠ VARNING!

Pizza Steel 13 ska endast användas i vanliga inomhusugnar.

Använd inte Pizza Steel 13 i Ooni-ugnen (eller i andra pizzaugnar för utomhusbruk).

Förvara alltid Pizza Steel 13 inomhus när den inte används.

Pizza Steel 13

Bakım kılavuzu

Pizza yapma setinize Ooni Pizza Steel 13 eklediğiniz için teşekkürler!

Bu ürünü seveceğinizden eminiz, neler yapacağınızı görmek için sabırsızlanıyoruz. Bizi sosyal medyada etiketlemeyi ve pizza yapma serüveninizi dünyayla paylaşmayı unutmayın!

Pizza Steel nedir?

Çelik, ev fırınıınızda pizza pişirmek için mükemmel bir malzeme yüzeyidir. Ooni Pizza Steel 13 ticari dayanıklılığa sahip 430 kalite paslanmaz çelikten üretilmiştir ve evinizdeki fırında restoran kalitesinde pizza yapmanıza yardımcı olabilecek pürüzsüz, ısı tutucu bir yüzey sağlar.

527°F/275°C'ye kadar geleneksel fırın sıcaklıkları için optimize edilen Pizza Steel 13, kordierit fırın taşından daha fazla ısı depolayarak tabanınıza ısı artışı ve pizzalar arasında daha hızlı şarj süresi sağlar.

İç mekanda her zaman lezzetli, eşit pişmiş, çıtır pizzanın tadını çıkarın.

Pişirmeden önce:

Pizza Steel 13'ü ilk kez kullanmadan önce yumuşak ve ılık sabunlu suyla yıkayın, durulayın ve dikkatlice kurulayın.



Pizza Steel'inizi ısıtarak hazırlayın

Pizza Steel 13 yalnızca konvansiyonel fırınlarda ve ortada ya da üst rafta olacak şekilde kullanılmalıdır.

Pizza Steel 13 ürününüzün etkin bir şekilde çalışması için ısının tüm üründe tutarlı bir şekilde tutulması lazım. Ev fırınınızı en az 30 dakika boyunca maksimum sıcaklığa gelene kadar ısıtın*.

*Isıtma süresi fırın türüne göre değişiklik gösterebilir.

30 DAK Pizza Steel 13 yaklaşık 430°F–450°F (220°C–230°C) arasında olur

45 DAK Pizza Steel 13 yaklaşık 450°F–465°F (230°C–240°C) arasında olur

Pizza Steel 13 ne kadar uzun süre ısıtırca sıcaklık yüzeyinde o kadar eşit dağılır. Bu da size daha eşit bir sonuç sağlar.

Ooni Dijital Kızıl Ötesi Termometreyi kullanarak pişirmeden önce veya pişirmeler arasında Pizza Steel 13'ünüzün sıcaklığını kontrol edebilirsiniz.



Pizza Steel 13'ünüzde pişirme

Ooni Pizza Peel ürünlerimizden birini kullanarak pizzanızı hazırlayın ve önceden ısıtılmış Pizza Steel 13'e aktarın.

Tam güçte 6-8 dakika pişirin, eşit şekilde piştiğinden emin olmak için pizzanızı pişirmenin ortasında döndürün. Pizzanızı nasıl sevdiğinize bağlı olarak süre uzatılabilir veya düşürülebilir.

Daha gevrek üst malzeme tercih ediyorsanız, fırını yukarıdaki gibi tam güçte önceden ısıtmanızı, sürenin yarısında fırın ayarını kullanarak ve geri kalanında ızgara veya broyleri tam güçte kullanarak pişirmenizi öneririz.



Taze veya donmuş süpermarket pizzası pişirme

Pizza Steel 13'ün ön ısıtmasını veya yeniden şarjını yapmak için yukarıdaki süreci izleyin. Paketli pizzayı pişirmek için paketin üzerindeki talimatları izleyin ve süreyi pizzanızı nasıl sevdiğinize göre ayarlayın.



Pizza Steel 13'ünüzün temizlenmesi

Pizza Steel 13 pişirme sırasında oldukça ısınır. Tamamen soğuyana kadar (en az 120 dakika) temizleme işlemine başlamayın.



Tamamen soğuduktan sonra yapışmayan kırıntıları temizleyin.



Pizza Steel 13'ünüzün yüzeyini eski haline getirmek için sıcak sabunlu suyla elde yıkayın.



Daha zorlu lekeler için "Bar Keepers Friend" gibi bir paslanmaz çelik temizleyici kullanmanızı öneririz.

The Pizza Steel 13 zaman içinde renk değişimine maruz kalabilir. Bu patina, çelik yüksek sıcaklıklara maruz kaldığında oluşur ve tamamen normaldir. Ayrıca, zaman zaman gıda maddeleri yüzeyde yanabilir ve iz bırakabilir. Bu normaldir ve performansı etkilemez.

⚠ UYARI

Pizza Steel 13 yalnızca konvansiyonel ev fırınlarda kullanıma uygundur.

Pizza Steel 13'ü Ooni fırınıınızda (veya başka yüksek sıcaklık pizza fırınlarında) kullanmayın.

Pizza Steel 13'ü kullanmadığınızda her zaman kapalı mekanda tutun.



ooni.com

© 2023 Ooni

Ooni is a registered trademark of Ooni Ltd.
All rights reserved.