

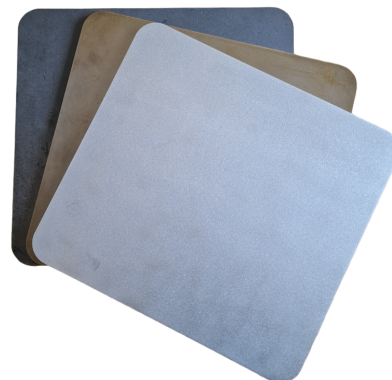
Instrukcja użytkowania stali do pizzy

Instrukcja wypalania

Pomimo wielu opisanych kroków, cały proces jest prosty i nie zajmuje wiele czasu. Jednak instrukcja jest szczegółowo opisana, co pozwala na uniknięcie dodatkowej pracy w razie niepowodzenia.

Aby ograniczyć ryzyko powstania korozji, stal powinna być wypakowana z papieru bezpośrednio przed przystąpieniem do wypalania.

1. Umyć stal pod bieżącą wodą w bardzo ciepłej wodzie, przy użyciu płynu do mycia naczyń.
2. Po umyciu stal wytrzeć do sucha ręcznikiem papierowym. Nie odstawiać stali do odcieknięcia wody, jest to surowa stal, która niepowleczone olejem bardzo szybko rdzewieje po kontakcie z wodą.
3. Suchą stal posmarować olejem jadalnym, np. rzepakowym lub lnianym, obie strony oraz krawędzie i boki. Można to zrobić dowolną metodą, gąbką, szmatką, ręcznikiem papierowym. Należy zwrócić uwagę, aby nie pominąć żadnego fragmentu stali.
4. Nadmiar oleju zebrać ręcznikiem papierowym. Po wytarciu warstwa oleju powinna być ledwie widoczna. Wszystkie zacieki powinny być wytarte, ponieważ po wypalaniu będą nieestetycznie wyglądać i się kleić.
5. Posmarowaną olejem stal włożyć do piekarnika, tak, aby stykała się w możliwie najmniejszej ilości miejsc z innymi rzeczami (blachy, kratka, prowadnice). Pozwoli to uniknąć wypalenia wzorów na płaszczyznach styku. Trzeba pamiętać, że pomimo bardzo małej ilości oleju, przed wypaleniem jest on nadal lepki.
6. Włączamy piekarnik na 200°C (grzanie góra i dół) lub 180°C (termoobieg). Po nagrzeniu się piekarnika do zadanej temperatury stal pozostawić w nim na 40 minut. W trakcie procesu wypalania wydziela się nieprzyjemny zapach i niewielka ilość dymu, wynikające ze spalającego się oleju.
7. **Po wypaleniu odczekać do całkowitego ostudzenia stali. Może to zająć 2-3 godziny, ponieważ stal ma dużą masę.**
8. Po pierwszym wypalaniu stal nabierze koloru ciemnożółtego. Jeśli znajdą się widoczne miejsca, w których nie został nałożony olej, to należy wrócić do punktu 3. instrukcji.
9. Obok pokazano zdjęcie stali, którą otrzymujesz, stali po jednokrotnym wypaleniu i stali użytkowanej regularnie. Ciemnienie stali jest normalnym efektem wielokrotnego wygrzewania.



Środki ostrożności

- Stal do pizzy jest bardzo ciężka, dlatego zawsze należy obchodzić się z nią ostrożnie. W przypadku upadku może poważnie uszkodzić stopę, przygnieść palce lub zniszczyć podłogę czy blat.
- W domowym piekarniku stal może nagrzewać się do ponad 350.C. Po rozgrzaniu nie wolno jej dotykać ani wyciągać z piekarnika gołą dłonią.
- Podczas używania stali zawsze należy stosować rękawice żaroodporne o odporności termicznej minimum 400.C.
- Stal bardzo dobrze gromadzi ciepło, po użyciu należy zostawić ją w wyłączonym piekarniku na co najmniej 2-3h do całkowitego ostygnięcia.
Uwaga, gorąca i zimna stal wygląda identycznie.
- Nigdy nie splukiwać gorącej stali do pizzy zimną wodą. Skrajna różnica temperatur może spowodować uszkodzenie stali.
- Nie myć w zmywarce.
- Nie przetrzymywać potraw na stali.
- Nie kroić potraw na stali.

Czyszczenie i konserwacja

- Po użyciu usunąć pozostałości jedzenia. Szczególnie dobrze nadaje się do tego skrobaczka do płyt ceramicznych lub szpachelka metalowa.
- Stal można również umyć pod ciepłą bieżącą wodą, z użyciem płynu do mycia naczyń, po tej czynności należy wytrzeć ją do sucha. Nie pozostawiać do ociekania z wody.
- Jeśli na powierzchni stali pojawią się ogniska rdzy, można je łatwo usunąć drobnym papierem ściernym lub drucianą szczotką. Następnie należy pokryć stal olejem i wypalić ponownie zgodnie z instrukcją.

Zgodność z normami

Produkt zgodny z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.

Producent

PIZZARRS

Os. Kasztanowe 3E/4, 70-895 Szczecin

NIP 9552563527

nr kontaktowy: 503 179 239

e-mail: shop@pizzarrs.com