

PIZZAWARES

BOSKA®

SINCE 1896

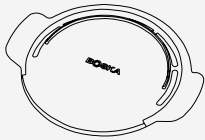
Food tools for life



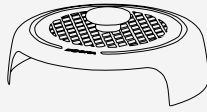
PIZZA Baker BBQ Mini

EN, NL, DE, FR, ES

PIZZAWARES



Stone

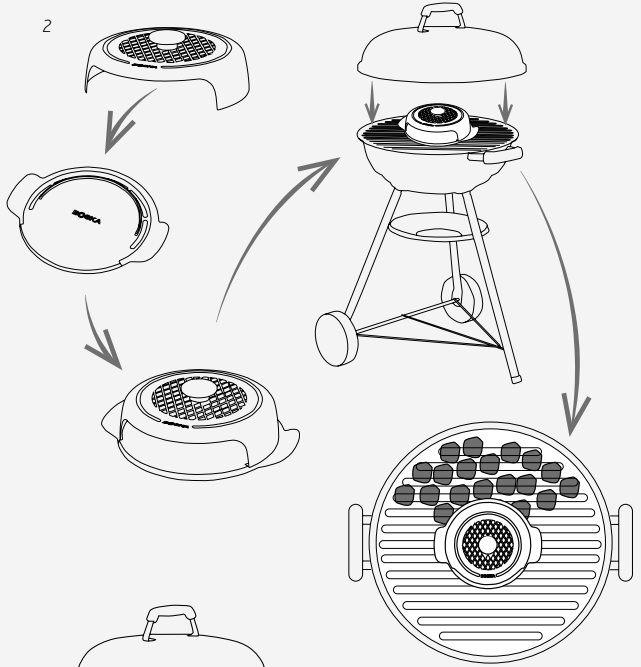


Lid

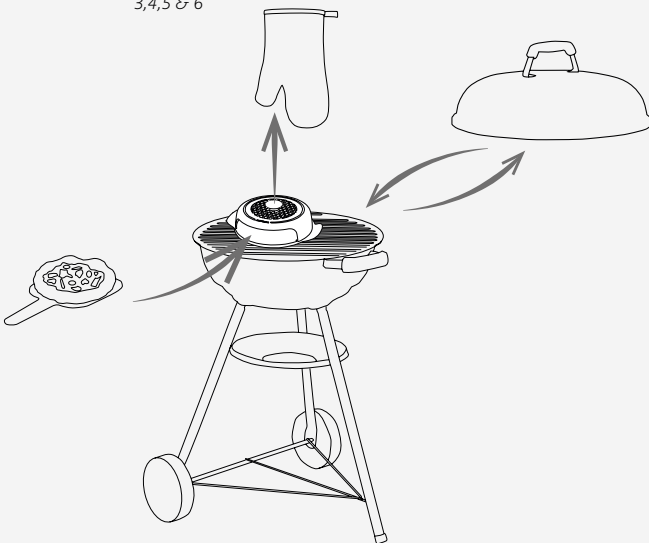
1



2



3,4,5 & 6



Enjoy!

EN

INSTALLATION & USE

1) Start the barbecue grill and allow it to reach a temperature of at least 250 °C/482°F.

2) Place the lid on the pizza stone and put the entire Pizza Baker BBQ Mini on the barbecue grill. Avoid placing the coals directly under the Pizza Baker as much as possible. Instead, the coals should be behind or next to it. This allows for perfect heat distribution over the Pizza Baker.

3) Allow the Pizza Baker BBQ Mini to preheat for at least 10 minutes.

4a) Slide the mini pizza onto the pizza stone. This should be done via the opening between the lid and the stone, without lifting the lid in order to prevent heat from escaping.

4b) If this is not possible, then lift the lid as quickly as possible, slide the pizza onto the stone and close the Pizza Baker again. Note: the Pizza Baker BBQ Mini parts are hot!

5) If the barbecue has a lid, close it to create additional top heat.

6.) Follow the recipe provided. Keep an eye on the pizza until it is cooked.

7) Remove the pizza from the oven stone (also be careful handling the hot lid!) and cut the pizza on a cutting board into the desired number of pieces.

Tips for the perfect crispy crust:

1. Is the top of the pizza cooking faster than the bottom? Then move a few of the coals directly underneath the Pizza Baker.

2. Is the bottom of the pizza cooking faster than the top? Then remove some of the coals from directly under the Pizza Baker.

NL

INSTALLATIE & GEBRUIK

1) Steek de barbecue aan en laat hem een temperatuur bereiken van minimaal 250°C.

2) Plaats de deksel op de pizzasteen en plaats de gehele Pizza Baker BBQ Mini op het barbecue rooster. Zorg dat de kolen zo min mogelijk direct onder de Pizza Baker liggen, maar juist erachter en ernaast. Op deze manier wordt de warmte perfect in en over de Pizza Baker verdeeld.

3) Laat de Pizza Baker BBQ Mini tenminste 10 minuten voorverwarmen.

4a) Schuif de mini pizza op de pizza steen. Het liefst door de opening tussen de deksel en de steen, zonder de deksel op te tillen, zodat de warmte niet ontsnapt.

4b)Is dit niet mogelijk, til dan de deksel zo kort mogelijk op, schuif de pizza op de steen en sluit de Pizza Baker weer. Let op: de onderdelen van de Pizza Baker BBQ Mini zijn heet!

5) Sluit – indien aanwezig – de deksel van de barbecue, om extra bovenwarmte te creëren.

6.) Volg het bijgeleverde recept. Gebruik je een ander recept? Houd dan goed in de gaten wanneer de pizza gaar is, zeker als je volgens het recept normaal gesproken een andere temperatuur moet gebruiken.

7) Haal de pizza van de ovensteen (let ook op de hete deksel!) en snijd de pizza op een snijplank in het gewenste aantal stukken.

Tips voor de perfecte, knapperige pizza:

1. Is de bovenkant sneller klaar dan de onderkant? Verplaats dan een aantal kolen, zodat ze direct onder de Pizza Baker liggen.

2. Is de onderkant sneller klaar dan de bovenkant? Zorg dan dat er minder kolen onder de Pizza Baker liggen.

DE

MONTAGE & BENUTZUNG

1) Zünden Sie den Grill an und warten Sie, bis der Grill eine Temperatur von mindestens 250 °C erreicht hat.

2) Legen Sie den Deckel auf den Pizzastein und stellen Sie den kompletten Pizza Baker BBQ Mini auf den Grillrost. Achten Sie darauf, dass die Kohlen möglichst nicht direkt unter dem Pizza Baker liegen, sondern im Bereich hinter dem Pizza Baker. So kann sich die Wärme perfekt im über dem Pizza Baker verteilen.

3) Heizen Sie den Pizza Baker BBQ Mini mindestens 10 Minuten vor.

4a) Schieben Sie die Mini-Pizza auf den Pizzastein. Nutzen Sie dazu am besten die Öffnung zwischen dem Deckel und dem Stein, ohne den Deckel anzuheben, damit die Wärme nicht entweicht.

4b) Ist dies nicht möglich, heben Sie den Deckel so kurz wie möglich an, schieben Sie die Pizza auf den Stein und schließen Sie den Pizza Baker wieder. Achtung: Die Teile des Pizza Baker BBQ Mini sind heiß!

5) Schließen Sie – falls vorhanden – den Deckel des Grills, um zusätzliche Oberhitze zu erzeugen.

6) Befolgen Sie das mitgelieferte Rezept. Verwenden Sie ein anderes Rezept? Behalten Sie dann gut im Blick, wann die Pizza fertig gegart ist, vor allem dann, wenn das Rezept eigentlich eine andere Temperatur vorsieht.

7) Holen Sie die Pizza vom Ofenstein (achten Sie dabei auch auf den heißen Deckel!) und schneiden Sie die Pizza auf einem Schneidebrett in die gewünschte Anzahl von Stücken.

Tipps für die perfekte, knusprige Pizza:

1. Ist die Oberseite schneller fertig als die Unterseite? Legen Sie einige Kohlen so um, dass sie direkt unter dem Pizza Baker liegen.

2. Ist die Unterseite schneller fertig als die Oberseite? Sorgen Sie dafür, dass weniger Kohlen unter dem Pizza Baker liegen.

FR

INSTALLATION & UTILISATION

1) Allumez le barbecue et faites-le atteindre une température minimale de 250 °C.

2) Mettez le couvercle sur la pierre à pizza et placez l'ensemble du Pizza Baker BBQ Mini sur la grille du barbecue. Veillez à ce que les braises se trouvent le moins possible directement sous le Pizza Baker, mais juste derrière et à côté. La chaleur est ainsi parfaitement répartie dans et sur le Pizza Baker.

3) Faites préchauffer le Pizza Baker BBQ Mini au moins 10 minutes.

4a) Faites glisser la mini pizza sur la pierre à pizza. De préférence par l'ouverture entre le couvercle et la pierre, sans soulever le couvercle, afin que la chaleur ne s'échappe pas.

4b) Si ce n'est pas possible, soulevez le couvercle le plus brièvement possible, faites glisser la pizza sur la pierre et refermez le Pizza Baker. Attention : les éléments du Pizza Baker BBQ Mini sont brûlants !

5) Fermez le couvercle du barbecue, s'il y en a un, pour créer de la chaleur supplémentaire sur le dessus.

6) Suivez la recette fournie. Vous utilisez une autre recette ? Surveillez alors attentivement le moment où la pizza est cuite, surtout si vous devez normalement utiliser une autre température, selon la recette.

7) Retirez la pizza de la pierre du four (faites également attention au couvercle brûlant !) et coupez-la en morceaux sur une planche à découper.

Conseils pour une parfaite pizza, bien croustillante:

1. Le dessus est prêt plus rapidement que le dessous ? Déplacez alors quelques braises, afin qu'elles se trouvent directement sous le Pizza Baker.

2. Le dessous est prêt plus rapidement que le dessus ? Veillez alors à ce qu'il y ait moins de braises sous le Pizza Baker.

INSTALACIÓN & UTILIZACIÓN

1) Encienda la barbacoa y espere a que se caliente hasta 250 °C como mínimo.

2) Cubra la piedra para pizza con la tapa y coloque el Pizza Baker BBQ Mini en la parrilla de la barbacoa. Procure que el carbón no se concentre directamente debajo del Pizza Baker sino detrás y a los lados, para que el calor se distribuya perfectamente.

3) Precaliente el Pizza Baker BBQ Mini durante por lo menos 10 minutos.

4a) Coloque la minipizza sobre la piedra. Es preferible insertarla entre la tapa y la piedra sin abrir la tapa, para que no escape el calor.

4b) Si no puede, abra la tapa el menor tiempo posible, coloque la pizza en la piedra y vuelva a cerrar el Pizza Baker. Atención: ¡las piezas del Pizza Baker BBQ Mini están calientes!

5) Cierre la tapa de la barbacoa —si la tiene— para acumular más calor en la parte superior.

6) Siga la receta que se incluye. ¿Va a utilizar una receta diferente? En ese caso, esté bien atento para ver cuándo está lista la pizza, sobre todo si la receta normalmente requiere utilizar otra temperatura.

7) Saque la pizza de la piedra (¡cuidado con la tapa caliente!) y córtela sobre una tabla en el número de porciones deseado.

Consejos para conseguir una pizza crujiente y perfecta:

1. ¿Se hace antes por arriba que por abajo? Mueva algunos carbones para que queden justo debajo del Pizza Baker.

2. ¿Se hace antes por abajo que por arriba? Ponga menos carbones debajo del Pizza Baker.



Dishwasher



Gas stove



Induction
cooker



Ceramic
cooker



Electric



Oven



Refrigerator



Microwave



Barbecue

WARNING

- The Pizza Baker BBQ Mini is only intended for use on barbecue grills. Use on other heat sources could cause damage to the Pizza Baker BBQ Mini and/or the heat source.
- The pizza stone has a diameter of 7.48 inches/19 cm and is therefore only intended for baking pizzas with a maximum diameter of 5.51 inches/14 cm.
- Make sure the pizza stone is completely preheated before placing an unbaked pizza on top. If the preheating step is omitted, the pizza will stick to the stone and it will be difficult to remove.
- Make sure the Pizza Baker BBQ Mini is always in a stable position. Ensure that it is placed on a flat barbecue grill.
- To prevent damage to the Pizza Baker, do not cut the pizza on the Pizza Baker BBQ Mini.
- Do not allow children to use the Pizza Baker BBQ Mini.
- Make sure that no flammable materials and/or items that could melt (cloths, paper, plastic, etc.) are near the Pizza Baker BBQ Mini while it is in use/still hot.
- Every part of the set becomes extremely hot during use. Always wear oven mitts. Before touching the parts, allow them to cool completely before handling.
- Improper use of the Pizza Baker BBQ Mini could cause physical injury. Every part of the Pizza Baker BBQ Mini can get very hot!

WAARSCHUWING

- De Pizza Baker BBQ Mini is uitsluitend bedoeld voor gebruik op de barbecue. Gebruik op andere hittebronnen kan leiden tot beschadigen van de Pizza Baker BBQ Mini en/of hittebron.
- De pizzasteen heeft een diameter van 19 cm en is daardoor uitsluitend bedoeld voor het bakken van pizza's met een maximale diameter van 14 cm.
- Zorg dat de pizzasteen volledig is voorverwarmd, voordat je er een ongebakken pizza op legt. Doe je dit niet, dan zal de pizza aan de pizzasteen vastplakken en moeilijk te verwijderen zijn.
- Zorg dat de Pizza Baker BBQ Mini altijd stabiel staat; plaats het tijdens gebruik op een vlak barbecueeroster.
- Snij de pizza niet op de Pizza Baker BBQ Mini om beschadiging van de Pizza Baker te voorkomen.
- Laat de Pizza Baker BBQ Mini niet door kinderen gebruiken.
- Zorg dat er geen brandbare en/of smeltbare materialen (doeken, papier, plastic etc.) in de buurt van de Pizza Baker BBQ Mini liggen als deze gebruikt wordt / nog warm is.
- De onderdelen van de set worden tijdens gebruik zeer warm. Gebruik, indien warm, altijd ovenwanten. Na gebruik volledig laten afkoelen alvorens de onderdelen vast te pakken.
- Onjuist gebruik van de Pizza Baker BBQ Mini kan lichamelijk letsel veroorzaken. Alle onderdelen van deze Pizza Baker BBQ Mini kunnen zeer heet worden!

DE

WARNUNG

- Der Pizza Baker BBQ Mini ist ausschließlich zur Verwendung auf dem Grill bestimmt. Wird er auf anderen Wärmequellen verwendet, kann dies zu Schäden am Pizza Baker BBQ Mini und/oder an der Wärmequelle führen.
- Der Pizzastein hat einen Durchmesser von 19 cm und ist daher ausschließlich für das Backen von Pizzen mit einem maximalen Durchmesser von 14 cm gedacht.
- Achten Sie darauf, dass der Pizzastein komplett vorgeheizt ist, bevor Sie eine ungebackene Pizza auf den Stein legen. Wenn Sie dies nicht machen, klebt die Pizza am Pizzastein fest und lässt sich nur schwer entfernen.
- Der Pizza Baker BBQ Mini muss immer stabil stehen; stellen Sie ihn während des Gebrauchs auf einen ebenen Grillrost.
- Schneiden Sie die Pizza nicht auf dem Pizza Baker BBQ Mini, um eine Beschädigung des Pizza Baker zu vermeiden.
- Der Pizza Baker BBQ Mini darf nicht von Kindern verwendet werden.
- Sorgen Sie dafür, dass sich niemals brennbare oder schmelzbare Materialien (Topflappen, Handtücher, Papier, Plastik etc.) in der Nähe des Pizza Baker BBQ Mini befinden, wenn dieser verwendet wird/nach heiß ist.
- Die Einzelteile des Sets werden während des Gebrauchs sehr heiß. Tragen Sie, wenn das Gerät heiß ist, immer Ofenhandschuhe. Lassen Sie das Gerät nach Gebrauch vollständig abkühlen, bevor Sie die Teile anfassen.
- Ein unsachgemäßer Gebrauch des Pizza Baker BBQ Mini kann Körperverletzungen verursachen. Alle Teile dieses Pizza Baker BBQ Mini können sehr heiß werden!

FR

ATTENTION

- Le Pizza Baker BBQ Mini est uniquement conçu pour une utilisation sur le barbecue. L'utilisation d'autres sources de chaleur peut endommager le Pizza Baker BBQ Mini et/ou la source de chaleur.
- La pierre à pizza a un diamètre de 19 cm et est donc uniquement conçue pour la cuisson de pizzas d'un diamètre maximal de 14 cm.
- Veillez à ce que la pierre à pizza soit entièrement préchauffée avant d'y poser une pizza non cuite. Sinon, la pizza adhèrera à la pierre à pizza et sera difficile à enlever.
- Veillez à ce que le Pizza Baker BBQ Mini soit toujours stable ; pendant l'utilisation, mettez-le sur une grille de barbecue plane.
- Ne coupez pas la pizza sur le Pizza Baker BBQ Mini afin d'éviter d'endommager le Pizza Baker.
- Ne laissez pas les enfants utiliser le Pizza Baker BBQ Mini.
- Veillez à ne jamais placer de matières inflammables et/ou fusibles (tissus, papier, plastique, etc.) près du Pizza Baker BBQ Mini, lorsque vous l'utilisez ou s'il est encore chaud.
- Les éléments du set deviennent très chauds pendant l'utilisation. S'ils sont chauds, utilisez toujours des gants de cuisine. Après utilisation, laissez les éléments refroidir complètement avant de les manipuler.
- Une utilisation incorrecte du Pizza Baker BBQ Mini peut entraîner des blessures corporelles. Tous les éléments de ce Pizza Baker BBQ Mini peuvent devenir très chauds !

ATTENTION

- El Pizza Baker BBQ Mini solo es apto para utilizar en barbacoas. El uso sobre otras fuentes de calor puede dañar el Pizza Baker BBQ Mini o la fuente de calor.
- La piedra para pizza tiene 19 cm de diámetro, por eso solo es adecuada para preparar pizzas de un diámetro máximo de 14 cm.
- Asegúrese de que la piedra esté completamente precalentada antes de poner una pizza sin hornear sobre ella. De lo contrario se quedará pegada, y será difícil de despegar.
- Mantenga el Pizza Baker BBQ Mini siempre estable; colóquelo siempre sobre una parrilla plana mientras lo use.
- No corte la pizza sobre el Pizza Baker BBQ Mini, ya que podría dañarlo.
- No permita que los niños utilicen el Pizza Baker BBQ Mini.
- Asegúrese de no dejar materiales inflamables ni derretibles (paños, papel, plástico, etc.) cerca del Pizza Baker BBQ Mini cuando lo esté utilizando ni mientras siga caliente.
- Los componentes del set alcanzan temperaturas elevadas durante su uso. Cuando estén calientes, utilice manoplas de horno. Después del uso, espere a que las piezas se enfrien por completo antes de tocarlas.
- El uso incorrecto del Pizza Baker BBQ Mini puede producir lesiones. ¡Todas las piezas de este Pizza Baker BBQ Mini pueden estar muy calientes!

EN

CLEANING

- Only clean the Pizza Baker BBQ Mini with warm water and dishwashing liquid.
- Never clean with a hard-bristle brush, abrasive materials, baking soda or disinfecting or corrosive cleaning agents.
- Go to www.boska.com for tips on use and maintenance.

NL

REINIGEN

- Reinig de Pizza Baker BBQ Mini enkel met warm water en afwasmiddel.
- Gebruik nooit harde borstels, krassende materialen, soda houdende, desinfecterende of agressieve middelen voor het reinigen.
- Ga naar www.boska.com voor gebruiks- en onderhoudstips.

DE

REINIGEN

- Reinigen Sie den Pizza Baker BBQ Mini nur mit warmem Wasser und Spülmittel.
- Verwenden Sie für die Reinigung niemals harte Bürsten, kratzende Materialien, sodahaltige, desinfizierende oder aggressive Mittel.
- Besuchen Sie www.boska.com für Anwendungs- und Pflegetipps.

FR

NETTOYAGE

- Nettoyez le Pizza Baker BBQ Mini uniquement avec de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle.
- N'utilisez jamais de brosses dures, de matériaux abrasifs, de produits contenant de la soude, de désinfectants ou de produits agressifs pour le nettoyage.
- Consultez www.boska.com pour obtenir des conseils d'utilisation et d'entretien.

ES

LIMPIEZA

- Para lavar el Pizza Baker BBQ Mini, utilice solamente agua caliente y detergente.
- En ningún caso utilice cepillos duros, materiales punzantes o productos que contengan sosa o sustancias desinfectantes o agresivas para la limpieza.
- Visite www.boska.com para ver consejos de uso y mantenimiento.



Claim your guarantee now!

EN

See www.boska.com for fun (pizza) facts, recipes, videos and to claim your warranty!

NL

Ga naar www.boska.com voor leuke (pizza) weetjes, recepten, video's & om je garantie te claimen!

DE

Besuchen Sie www.boska.com für schöne (Pizza-)Tipps, Rezepte, Videos & um Ihre Garantie geltend zu machen!

FR

Consultez www.boska.com pour toutes sortes de détails (sur la pizza), de recettes, de vidéos et pour confirmer votre garantie!

ES

Visite www.boska.com para ver divertidas historias (sobre la pizza), recetas, videos y para reclamar su garantía!

At BOSKA we make Food Tools for Life and we believe quality is sustainability. Our goal is to design products that last a lifetime. It all began in Holland, where blacksmith Willem Bos made his first professional cheese tools. From that day on it's been our family's tradition to create smart tools so you can enjoy food to the fullest. We love it! So whether you're cutting, slicing, grating, grilling or melting, we'll help you create mouthwatering food and a party on your table. Enjoy!

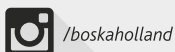


Fourth generation owner of Boska,

Martijn Bos

Food Tools for Life!

Follow us on:



boska.com