

PIZZACOSÌ

ZO MAAK JE PIZZA!

DANK U VOOR DE AANKOOP
VAN UW PIZZA OVEN!

U wilt natuurlijk meteen aan de slag,
maar lees eerst even de gebruiksaanwijzing!

Team Pizzacosi

PIZZACOSÌ

www.pizzacosi.nl



HET EERSTE GEBRUIK

TWEE DELEN

- De Fiamma bestaat uit twee delen. Het bovenste deel (de pizzaoven zelf) kan er eventueel afgehaald worden. Zo kunt u deze los gebruiken op bijvoorbeeld een tafel of buitenkeuken.
- Controleer van tevoren even of het oppervlak geschikt is om de pizzaoven op te zetten. Het kan warm worden.

THERMOMETER

- De thermometer moet worden gemonteerd in één van de twee gaten in de zijanten van de oven. Op basis van waar de oven geplaatst wordt, kunt u kiezen aan welke kant de thermometer het meest zichtbaar is.
- Het andere gat kunt u dichtmaken met het bijgeleverde boutje en moertje.
- Tip voor het meten van de temperatuur: kijk bij de juiste aanduiding (Fahrenheit of Celsius).

PIZZASTENEN

- De Fiamma wordt geleverd met twee pizzastenen. Eén voor het vuur (de grootste) en één voor de pizza (de kleinere).
- Controleer of de (kleinste) steen helemaal tegen de voorkant van de pizzaoven aan ligt. Zo kan de hitte achter de steen en de pizza langs.
- Mocht er een breuk ontstaan, dan is de steen nog prima te gebruiken. Let wel op loszittend gruis!

EERSTE KEER AANSTEKEN

- Belangrijk: gebruik nooit naaldhout in een pizzaoven! De hars van dit naaldhout "explodeert" en veroorzaakt onder andere veel as op je pizza en pizzasteen.
- Gebruik goed gedroogd hout, bijvoorbeeld ovengedroogd hout of hout dat minimaal twee jaar natuurlijk heeft gedroogd. Denk aan beuken-, berken-, essen- of eikenhout.
- Zo krijgt u de gewenste hitte en is er minder rookvorming!

STOOKTIPS

Wij vinden dat u het beste kunt stoken volgens de Zwitserse methode. Dat wil zeggen:

1. Twee grote blokken op de bodem.
2. Kleiner aanmaakhout daar bovenop.
3. Daarop de aanmaakblokjes of aanmaakrullen.
4. Gebruik hout met een dikte van een pols, niet dikker dan dat. Op deze manier heeft u snel een vuur aan, mits u droog hout gebruikt.
5. U bent natuurlijk vrij om met de houtdikte te experimenteren!

DE FIAMMA VOORBEREIDEN

- Verwarm de Fiamma minimaal een half uur voor. Zo is de hele oven inclusief de pizzasteen goed warm.
- Laat de temperatuur oplopen boven de 300 graden. Dit is de temperatuur die u nodig heeft voor een goede pizza.
- Net voordat u de eerste pizza gaat bakken, "dweilt" u de pizzasteen een keer goed met een natte doek. Hiervoor kunt u een doek wikkelen om de steel van bijvoorbeeld de pizzaschep of een bezemsteel. Dit hoeft u enkel de eerste keer te doen, daarna hoeft het niet meer. Let wel op: het staal is al erg warm!
- Blijf daarna vooral kijken of er niet te veel as op de steen ligt. Dit kunt u eventueel gemakkelijk wegblazen.
- Zorg dat het vuur lekker blijft vlammen.
- Probeer het vuur zo hoog te houden zodat u de vlammen net boven de pizza uit ziet komen. Dat zorgt voor een krokante pizza.

SOORTEN PIZZA

Er zijn goede kant-en-klaar pizzabodems te koop. Uiteraard kunt u ook experimenteren met zelfgemaakt pizzadeeg. Dat is erg leuk om te doen! Voor inspiratie kunt u kijken op onze website.

Napolitaanse pizza.

Houdt u van een Napolitaanse pizza? Bak deze dan op 450 graden of nog hoger.

De Napolitaanse pizza is flexibel en dus niet krokant. De oorspronkelijke variant van deze pizza werd als streetfood gegeten en moest opgerold kunnen worden.

Krokante pizza.

2Toch liever een krokante pizza, zoals ze deze in Rome eten? Dan bakt u deze op ongeveer 350 graden Celsius.

Flammkuchen.

Een andere heerlijke variant: de Flammkuchen. Deze heeft een dunne bodem en hoeft maar heel even in de oven. Erbij blijven dus!

Ga lekker experimenteren met allerlei variaties. Het internet staat er vol mee!

CORTEN STAAL

- Bijna de gehele oven, behalve de pijp, is opgebouwd uit cortenstaal. Een karakteristiek kenmerk van dit staal, is de roestvorming. Dit zal dan ook snel ontstaan en dit is volledig de bedoeling.
- Die roestlaag geeft een bescherming tegen doorroesten.
- In het begin kan het roest wat afgeven op de bodem. Als de roest gevormd is zal het niet meer afgeven.

HAARD

- U zult merken dat de Fiamma ook veel warmte afgeeft, hij is dus ook zeer geschikt om als haard te gebruiken.
- U kunt er dus lekker bij gaan zitten, om op te warmen tijdens de koude dagen of avonden!
- Zo kunt u de 'Fiamma' het hele jaar door gebruiken.