

MyPizza Paistolevyn hoito-ohje

Onnea uuden MyPizza Paistolevyn omistajalle!
Voit nyt paistaa uskomattoman hyvää pizzaa
sähköuunissa tai grillissä.



Materiaali: 8- tai 6- mm teräs

Käyttöönotto

Ennen ensimmäistä käyttöä paistoteräkselle suositellaan tehtäväksi rasvapoltto, jotta teräs ei ruostu niin helposti eikä ruoka tartu kiinni teräksen pintaan. Rasvapolttoon kannattaa käyttää pellavansiemenöljyä, jota saa esimerkiksi apteekista, huomioi leimahdusvaara; kastele käytetty liina vedellä ja vie ulkoroskikseen. Myös auringonkukka- tai rypälesiemenöljy käyvät rasvapolttoon.

Pese paistoteräs huolellisesti astianpesuaineella ja harjaa huolellisesti pesusienen karkealla puolella. Huuhtelee lämpimällä vedellä ja kuivaa hyvin. (Voit käyttää paistoterästä vaikka uunissa, niin että paistoteräs on varmasti kunnolla kuiva.)

1. Laita paistoteräs liinan tai paperin päälle ja levitä öljyä paljain käsin joka paikkaan levyn molemmille puolille ja reunoille.
2. Pyyhi kaikki öljy pois paistoteräksen pinnasta talouspaperilla tai puuvillakankaalla niin hyvin kuin saat, jos rasvaa on polton aikana liikaa, pinnasta voi tulla tahmea.
3. Laita paistoteräs ritilän päälle uuniin ja laita uuni lämpenemään täydelle teholle 250–275 astetta.
4. Kun uuni on lämmin, laita kello hälyttämään tunnin päähän.
5. Sammuta uuni ja jätä paistoteräs jäähtymään pari tunniksi, älä avaa uunia.
6. Toista kohdat 1–5 ainakin kerran. Mitä useammin poltto tehdään, sen kestävämpi pinta. Mikäli ajan kuluessa pintaan tulee ruostetta, rappaa ruoste pois, pese teräs ja tee rasvapoltto.

Pizzanpaisto

1. Laita paistoteräs ritilän päälle uunin alatasolle. Käytä sekä ala- että yläosan lämpöä.
2. Laita uuni täysille, ja anna paistoteräksen lämmitä 60–90 minuuttia. Kiertoilmuunissa riittää 40–50 minuuttia. Siirrä pizza paistumaan suoraan paistoteräksen päälle. Käytä apuna MyPizza Lapiota. *Vinkki: Käytä puolikarkeitä vehnä jauhoja pizzapohjan alla, jotta pizzan siirtäminen lapiolta paistoteräksen päälle on helpompaa.*
3. Kun lopetat käytön, anna paistoteräksen jäähtyä uunissa 2 tuntia.

Puhdistus

1. Rappaa lastalla palaneet ruoat irti.
2. Pese lämpimällä vedellä ja kuivaa heti. Huom! Paistolevy ei kestä pesua astianpesukoneessa. MyPizza Lapiota voit sen sijaan pestä astianpesukoneessa.
3. Säilytä kuivattu ja puhdistettu paistolevy kuivassa paikassa.

Vinkkejä

- Tuotetta voi käyttää myös kaasui- tai hiiligrillissä.
- Kokeile pizzan paistamista paistoteräksellä myös kiertoilman kanssa.
- Laita paistoteräs ritilän päällä suoraan uunin pohjalle, varo naarmuttamasta uunia.

Takuu

- 2 vuoden takuu
- Valmistaja myöntää MyPizza Paistolevylle työ- ja materiaalitakuun.
- Ei korvaa normaalista käytöstä aiheutuvaa kulumista tai käyttövirheitä, huolimattomuudesta, puutteellisesta hoidosta tai muista ulkopuolisista tekijöistä aiheutuvia vaurioita. Levyn pinnassa olevat pienet (mahdollisesti aaltomaiset) hiomajäljet ovat täysin normaaleja.



Reseptejä ja muuta mukavaa löydät MyPizzan kotisivuilta osoitteesta www.mypizzamoments.com sekä sosiaalisesta mediasta: [@MyPizzaMoments](https://www.instagram.com/MyPizzaMoments).

MyPizza Baking Steel: Maintenance Instructions

Congratulations on becoming the owner of MyPizza Baking Steel! You can now bake incredibly good pizzas in a home oven or home grill.



Material: 8- or 6-mm steel

Using the product

Before first use, it is recommended that a fat burn-off is completed for the baking steel to prevent rusting and sticking the food. We recommend using flaxseed oil for the fat burn-off; you can get this oil from a pharmacy, for example. When using flaxseed oil, be aware of danger of catching fire! Always drench used towels or cotton cloths with water and take them to a trash outdoors. You can use also sunflower oil or grape seed oil to fat burn-off.

Wash the baking steel thoroughly with dishsoap and scrub with a sponge. Rinse with warm water and dry well. (For example, you can put the baking steel in the oven, ensuring that the baking steel is completely dry.)

1. Place the baking steel on a piece of cloth or paper and spread the oil everywhere (both sides and edges), using your hands.
2. Remove all oil from the surface of the baking steel as well as possible by using a paper towel or a cotton cloth. If there is too much oil the surface might become sticky.
3. Place the baking steel on an oven grate, and set the oven to the highest temperature, at 250-275 degrees Celsius.
4. When the oven is warm, set an alarm for one hour.
5. Turn the oven off and leave the baking steel to cool down for a few hours; do not open the oven door.
6. Repeat steps 1-5 at least once more. The surface will get more durable after every repetition. If the steel rusts over the time; scrape the rust off, wash the steel and carry out fat burn-off.

Cooking pizzas

1. Place the baking steel on an oven grate at the lower part of the oven. Set both top and bottom heat on.
2. Turn the oven on to the maximum temperature and let the baking steel warm up for 60–90 minutes. However, 40–50 minutes is enough in a convention oven. Place unbaked pizza directly onto the hot baking steel. Use the MyPizza Paddle for help. *Tip: use semi-coarse wheat flour underneath the pizza base, so that it is easier to transfer the pizza from the paddle onto the baking steel.*
3. When you have finished using the baking steel, let it cool down in the oven for 2 hours.

Cleaning

1. Remove burnt food bits with a spatula.
2. Wash with warm water and dry immediately. Please note that the baking steel is not dishwasher-safe. You can wash MyPizza Paddle in a dishwasher.
3. Keep dried and cleaned baking steel in a dry place.

Tips

- The baking steel can also be used in a gas- or charcoal grill.
- Try baking pizzas on a baking steel also in convection ovens.
- Place the baking steel on a grate directly at the bottom of the oven - be careful not to scratch the oven.

Warranty

- 2-year warranty
- The manufacturer grants labour and material warranty for MyPizza Baking Steels.
- Warranty does not cover wear and tear from normal use, or damage caused by operational errors, negligence, inadequate care or other external factors. Small abrasive traces are normal on the surface of the plate (these might appear also wave-like).

Please visit our website in order to get some tips and delicious recipes: www.mypizzamoments.com.

PS: Find us on social media: @mypizzamoments.

