

# mmm . . . Pizza!

Heerlijke geuren verspreiden zich door de tuin. Er wordt gepraat en gelachen. Gedronken en gegeten. Brood, pizzapunten en mals vlees, de lekkerste gerechten komen voorbij, rechtstreeks uit de steenoven.

## *Dit kan allemaal in jouw eigen traditionele steenoven*

**Bedankt voor uw aankoop, nu nog even goed opstoken en dan gaan genieten van uw traditionele oven.**

**Dat genieten kan vrij snel, houdt u vóór het daadwerkelijk bakken en koken rekening met de volgende punten, om zo lang mogelijk plezier te beleven van de oven:**

\*

Een nieuwe oven niet direct belasten met een groot vuur.  
De eerste 14 dagen, dagelijks de oven warm stoken met een klein vuurtje.  
Dit houdt in, begin bij een temperatuur van 50°C, de daar opvolgende dagen met 25°C per keer verhogen.  
Hierna kan de oven normaal belast worden. **Pas op met té hoge temperaturen.**  
Temperaturen boven de 350°C (Aangeduid op temperatuurmeter) kunnen blijvende schade veroorzaken!  
De temperatuur zal op dit moment achter in de oven namelijk aanzienlijk hoger zijn.

\*

Bij normaal gebruik zal de oven zich gaan zetten.  
Hierdoor kunnen scheurtjes ontstaan, dit is een normaal verschijnsel.  
U hoeft zich hierover geen zorgen te maken, dit heeft geen invloed op het bak-/kookproces.

\*

Zet de oven op een droge plek. Regen en sneeuw kunnen de werkzaamheid van de oven beïnvloeden, de kwaliteit van de oven neemt hierdoor af.

\*

Het advies is om de oven na het instoken te impregneren met een coating, deze is vuil en water afstotend. De coating hebben wij in het assortiment.

\*

Het is belangrijk dat u gebruik maakt van droge en schone harde houtsoorten tijdens het stoken zoals....essenhout, eikenhout, berkenhout, beukenhout.



**Eet smakelijk!!**



[www.pizzaovenkopen.nl](http://www.pizzaovenkopen.nl)

'De sfeermaker die zorgt voor het échte buitengevoel'

Drietoersweg 12, Ens \* [info@pizzaovenkopen.nl](mailto:info@pizzaovenkopen.nl) \* 06 19003570