

Fontana-Pizzaofen „Mangiafuoco“ (60 x 80 cm)

Nr. 4

Preis: 350,00 € inkl. MwSt.

(150,00 € Miete + 200,00 € Versand BRD/AT)

Infos zur Handhabung

Gewicht Ofen: 140 kg/Komplettgewicht: ca. 400 kg

Maße Holzkiste: T110/B140/H185 cm



Pizzaofen platzieren bzw. auspacken:

- Holzkiste wird von Spedition angeliefert, am besten beim gewünschten Ort platzieren
- Holzkiste öffnen
- Spanngurt lösen
- Transportstangen am Ofen rausziehen
- Ofen an den Transportstangen aus Kiste ziehen
- Rauchrohr und Hut aufsetzen

Befuerung:

- 1 Stunde vorher 3-4 kg trockenes Holz in Feuerschale auf linker Seite im Ofen anzünden (Flammen sollten in der Hälfte der Kuppel schlagen) und auf ca. 350°C ± 20°C anheizen
- wenn Temperatur erreicht ist, alle 20 Minuten etwa 2 Holzscheite nachlegen

Pizza backen:

- Pizza nach Wunsch belegen, 3-4 St. passen in den Ofen, Stundenleistung ca. 50-60 Stück, Backzeit ca. 2-3 Minuten (zwischendurch heben/drehen)

Hinweis: Die Tür/Klappe wird zum Pizzabacken nicht benötigt, der Ofen bleibt offen stehen. Lediglich zum Brotbacken (mit Restwärme bei ca. 250-280°C) und am Ende der Veranstaltung zum Senken der Temperatur die Tür/Klappe einsetzen.

Reinigung:

- Asche- und Glutreste mit dem Messingbesen entfernen
!!! Kein Wasser oder Reinigungsmittel verwenden!!!
- Ofen außen und Zubehörteile säubern

Verpacken für Rücktransport:

- ! Ofen muss ausgekühlt sein, bevor er in die Holzkiste gepackt wird!
- Zubehörteile auf Vollständigkeit prüfen (Aushang in Kiste)
- Ofen in die Holzkiste schieben und Zubehör verstauen
- Ofen mit Spanngurt befestigen/sichern
- Holzkiste richtig verschließen



**Wir wünschen
Ihnen viel Erfolg
und guten
Appetit!**



➔ Für An- oder Rückfragen stehen wir gerne zur Verfügung.

LA BOTTEGA TOSCANA
Exclusives aus Italien für Haus und Garten



La Bottega Toscana
Gewerbepark Birkenhain 2
63589 Linsengericht
Telefon: 06051-67777
Telefax: 06051-61467

Website: www.labottegatoscana.de
E-Mail: vertrieb@labottegatoscana.de