

Gruue

Pizzastål Pro

Bruksanvisning

Om Pizzastål Pro

Pizzastål Pro er et premium bakestål som gjør din vanlige stekeovn om til en proff pizzaovn. Med Gruue Pizzastål-Pro får du alltid det beste resultatet nå du lager pizza hjemme.

Slik klargjør du ditt Gruue Pizzastål Pro:

- 1.** Vask stålet grundig i varmt vann og zalo (eller lignende fettløslig oppvaskmiddel). Bruk en oppvaskbørste eller svamp med skrubb. (ikke stålull)
- 2.** Tørk av stålet med en microfiber klut eller papir som ikke loer. Pass på at pizzastålet er 100% tørt.
- 3.** Sett stålet inn med olje som tåler varme. (Raps, Stekeoljer e.l.) Maser oljen inn i stålet og tørk av med papir som ikke loer. Det skal nå være et veldig tynt lag med olje på stålet. Det skal **IKKE** være store mengder olje som flyter rundt på stålet.
- 4.** Sett stålet inn i stekeovnen på nest øverste nivå og skru på grillfunksjonen på maks temperatur. La stå i 30 minutter.
- 5.** Stålet vil nå ha fått en mørkere farge og oljen har brent seg fast og danner en beskyttende hinne. Stålet er nå klar til bruk!

Slik bruker du Gruue Pizzastål Pro:

For Pizza anbefales det å sette Pizzastål Pro inn i nest øverste evt 3. øverste nivå i ovnen. Det legges oppå eksisterende rist. Husk at risten kan snues for å få bedre plassering. (avhengig av type ovn)

Forvarm stålet på max temperatur på grillfunksjonen i 30 min eller mer. La grillfunksjonen stå på max under steking av pizza.

Pizzastål Pro kan også brukes som underlag ved baking av brød, Focaccia eller andre retter i bakeformer. Du vil få langt bedre steking på undersiden grunnet stålets evne til å overføre varmen raskt til formen.

Obs! Stålet vil kunne ruste hvis det blir fuktig. Dette kan enkelt tørkes bort og er ikke farlig.

For mer informasjon se [Gruue.no](https://gruue.no)