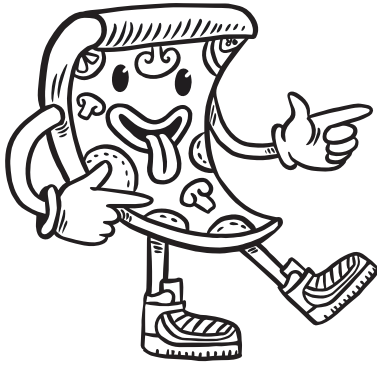
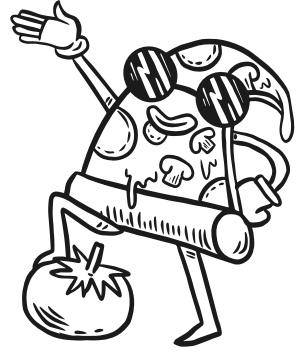


**Gruue**

# Pizzastål Pro

Bruksanvisning



## Slik klargjør du ditt nye Pizzastål

1. Vask stålet grundig i varmt vann og zalo. Bruk en oppvaskbørste eller svamp med skrubb.
2. Tørk av pizzastål med tørkepapir eller en klut som ikke loer. Pizzastålet må være helt tørt.
3. Sett inn stålet med en olje som tåler høy varme. (Raps, formfett e.l.) Fordel oljen utover slik at det er et tynt lag over hele pizzastålet. (Det holder å olje den siden som skal brukes til steking)
4. Sett pizzastålet inn i stekeovnen og skru på grillfunksjon på maks temperatur. La så i 30 minutter.
5. Pizzastålet vil nå ha fått en mørk/svart overflate. Oljen vil danne en beskyttende hinne mot rust.

**Gi dine venner  
100,- i rabatt  
på pizzastål!**



## Slik bruker du ditt Pizzastål

1. Sett Pizzastålet inn nest øverst i ovnen og bruk gjerne grillfunksjon på max.
2. Forvarm stålet i minimum 20 minutter slik at det er forvarmet.
3. Når stålet og ovnen er forvarmet så er du klar til å steke pizza!

**Pro tip!**

Pizzastålet kan også brukes til brød og focaccia samt som underlag når du steker ovnsretter i form. Stålet kan også bruke som steketakke på induksjon og gassgriller.

