

EN Pizza baking tray

Preparation for use

Before using for the first time, wash the baking tray by hand in mild detergent, rinse well and dry carefully. Lubricate the baking side with vegetable oil and put the baking tray in a hot oven (approx. 230 °C) for one hour. Allow the tray to cool in the oven. The treating with oil can also be done later, particularly if the tray needs washing.

Instructions for use

Put the baking tray on the middle shelf of the oven and set the oven to 250–275°C. Pre-heat the baking tray in the oven for at least 30 minutes. Place the pizza base with its toppings on the baking tray and bake until the toppings are cooked. Keep an eye on the pizza as it bakes, because it will be ready quickly. Tip: Towards the end of the baking process, you can try turning on the oven's grill to get an even crisper result. You can use a pizza spade paddle to move the pizza. Do not cut the pizza while it is on the baking tray.

You can also bake cookies or bread on the baking tray. Heat only the baking tray and follow the recipe normally. You can bake either directly on the baking tray or use baking paper or an oven shelf on top of the tray.

Care instructions

After the first wash, the baking tray no longer requires washing. Wipe any dirt and grease with a cloth or burn it away in the oven. If, however, you wish to wash the tray, do it as for the first wash: wash, rinse, dry carefully and treat with an oil. It is important to dry the baking tray and to store it in a dry place to prevent it from rusting.

FI Pizzanpaistolevy

Käyttöönotto

Ennen ensimmäistä käyttöä pese paistolevy käsin miedolla pesuaineella, huuhtelee hyvin ja kuivaa huolellisesti. Voitele paistopuoli kevyesti kasviöljyllä ja aseta paistolevy kuumaan uuniin (noin 230 °C) tunniksi. Anna levyn jäähtyä uunissa. Käsittelyn voi tehdä myös myöhemmin, varsinkin jos levy kaipaa pesua.

Käyttöohje

Aseta paistolevy uunin keskitasolle ja laita uuni lämpiämään 250–275°C. Esilämmitä paistolevyä uunissa vähintään 30 minuutin ajan. Aseta pizzapohja täytteenen paistolevylle ja paista kunnes täytteet kypsyvät. Pidä paistosta silmällä, sillä se kypsyy nopeasti. Vinkki: Voit kokeilla paiston loppupuolella säätää uunin grillivastukselle saadaksesi vieläkin rapeamman lopputuloksen. Voit käyttää pizzan siirtämiseen pizzalapiota. Älä leikkaa pizzaa paistolevyn päällä.

Voit paistaa paistolevyn päällä myös pikkuleipiä tai leipää. Lämmitä vain paistolevy ja noudata reseptiä normaalisti. Voit paistaa joko suoraan levyn päällä tai käyttää leivinpaperia tai uunipeltiä paistolevyn päällä.

Hoito-ohje

Ensimmäisen pesun jälkeen paistolevyä ei tarvitse pestä. Pyyhi mahdollinen lika ja rasva liinalla tai polta ne pois uunissa. Jos kuitenkin haluat pestä levyn, tee se kuten ensimmäinen pesu: pese, huuhtelee, kuivaa huolellisesti ja tee öljykäsittely. Paistolevyn kuivaaminen ja säilyttäminen kuivassa on tärkeää, jottei levy ruostu.

SV Pizzastål

Ibruktagning

Diska pizzastålet för hand med mild tvättmedel, skölj väl och torka av noggrant före den första användningen. Smörj in steksidan lätt med vegetabilisk olja och lägg bakstålet i en varm ugn (cirka 230 °C) i en timme. Låt stålet svalna i ugnen. Behandlingen kan också göras senare, särskilt om stålet behöver tvättas.

Bruksanvisning

Lägg pizzastålet i mitten av ugnen och värm ugnen till 250–275 °C. Förvärm pizzastålet i ugnen i minst 30 minuter. Lägg pizzabotten med fyllning på pizzastålet och grädda tills fyllningarna är genomstekta. Håll ögonen på pizzan eftersom den gräddas snabbt. Tips: Mot slutet av gräddningen kan du prova att sätta på ugnens grillinställning för att få ett ännu knaprigare resultat. Du kan använda en pizzaspade för att flytta pizzan. Skär inte pizzan över pizzastålet.

Du kan även baka småkakor eller bröd på pizzastålet. Värm bara upp pizzastålet och följ receptet normalt. Du kan antingen baka direkt på pizzastålet eller ha bakplåtspapper eller en ugnsplåt ovanpå pizzastålet.

Skötselavvisning

Efter den första diskningen behöver man inte tvätta pizzastålet. Torka bort eventuell smuts och fett med en duk eller bränn bort dem i ugnen. Om du ändå vill tvätta pizzastålet, gör det som den första tvätten: diska, skölj, torka av noga och gör en oljebehandling. Det är viktigt att man torkar av och förvarar pizzastålet torrt, så att det inte rostar.

ET Pitsaküpsetusplaat

Kasutuselevõtt

Enne esimest kasutuskorda peske küpsetusplaat käsitsi lahja pesuvehendiga, loputage korralikult ja kuivatage hoolikalt. Määrige küpsetuspool kergelt taimeõliga ja asetage küpsetusplaat tunniks ajaks kuuma ahju (umbes 230 °C). Laske plaadil ahjus jahtuda. Töödelda võite seda ka hiljem, eriti juhul, kui plaat vajab pesemist.

Kasutusjuhend

Asetage küpsetusplaat ahju keskossa ja seadke ahi temperatuurile 250–275 °C. Eelkuumutage küpsetusplaati ahjus vähemalt 30 minutit. Asetage pitsapõhi koos täidistega küpsetusplaadile ja küpsetage seni, kuni täidised küpsevad. Valvake küpsetist, sest see küpseb kiiresti. Nõuane. Võite küpsetamise lõpus sisse lülitada ahju grillfunktsiooni, et lõpptulemus oleks veelgi krõbedam. Pitsa tõstmiseks võite kasutada pitsalabidat. Ärge lõigake pitsat küpsetusplaadi peal.

Küpsetusplaadi peal võite küpsetada ka küpsiseid või leiba. Lihsalt kuumutage küpsetusplaati ja järgige tavapäraselt retsepti. Võite küpsetada kas otse plaadi peal või kasutada küpsetuspaberit või ahjuplaati küpsetusplaadi peal.

Hooldusjuhend

Pärast esimest pesu ei ole küpsetusplaati vaja pesta. Pühkige võimalik mustus ja rasv lapiga ära või põletage need ahjus ära. Kui soovite siiski plaati pesta, tehke seda nagu esimese pesu puhul: peske, loputage, kuivatage hoolikalt ja töödelge õliga. Küpsetusplaadi kuivatamine ja kuivas säilitamine on oluline tagamaks, et see ei lähe rooste.

LV Picas cepšanas plāts

Sagatavošana lietošanai

Pirms pirmās lietošanas reizes cepšanas plāti ir jānomazgā ar rokām, izmantojot vieglu mazgāšanas līdzekli, pēc tam rūpīgi jānoskalo un jānosusina. Ieeļļojiet cepšanai paredzēto pusi ar augu eļļu un ielieciet plāti uz vienu stundu karstā cepeškrāsnī (apmēram 230 °C). Ļaujiet plātij atdzist krāsnī. Ieeļļošanu ar eļļu var veikt arī vēlāk, īpaši, ja plāts ir jāmazgā.

Lietošanas norādījumi

Ielieciet cepšanas plāti krāsnī uz vidējā plaukta un iestatiet cepeškrāsnij 250–275 °C temperatūru. Cepšanas plāti ir jāuzkarsē cepeškrāsnī vismaz 30 minūtes. Uzlieciet picas pamatni ar piedevām uz cepšanas plāts un cepiet, līdz piedevas ir gatavas. Pica cepšanas laikā ir jāuzrauga, jo tā būs ļoti ātri gatava. Padoms: Tuvojoties cepšanas beigām, varat mēģināt ieslēgt cepeškrāsns grilu, lai iegūtu vienmērīgāku cepšanas rezultātu. Picas pārlikšanai uz citu trauku varat izmantot picas lāpstīņu. Negrieziet picu, kamēr tā atrodas uz cepšanas plāts.

Uz cepšanas plāts var cept arī cepumus vai maizi. Uzsildiet tikai cepšanas plāti un gatavojiet kā parasti atbilstoši receptei. Jūs varat gatavot tieši uz cepšanas plāts vai arī uz plāts uzklāt cepamo papīru vai uzlikt krāsns plauktu.

Kopšanas norādījumi

Pēc pirmās mazgāšanas reizes cepšanas plāts vairs nebūs jāmazgā. Noslaukiet netīrumus un taukus ar lupatiņu vai sadedziniet tos cepeškrāsnī. Ja tomēr vēlaties plāti nomazgāt, rīkojieties tāpat kā pirmajā mazgāšanas reizē: vispirms nomazgājiet, pēc tam noskalojiet un uzmanīgi nosusiniet, visbeidzot ieeļļojiet ar eļļu. Ir svarīgi nosusināt cepšanas plāti un uzglabāt sausā vietā, lai tā nesāktu rūstēt.

LT Picos kepimo skarda

Paruošimas naudoti

Prieš naudodami pirmą kartą, kepimo skardą rankomis nuplaukite švelniu plovikliu, gerai nuskalaukite ir atsargiai išdžiovinkite. Kepimo pusę sutepkite augaliniu aliejumi ir kepimo skardą padėkite vienai valandai į karštą orkaitę (maždaug 230 °C). Leiskite skardai atvėsti orkaitėje. Sutepti skardą aliejumi galima ir kitus kartus, ypač po plovimo.

Naudojimo instrukcija

Įdėkite kepimo skardą ant vidurinės orkaitės lentynos ir nustatykite orkaitę iki 250–275 °C. Kepimo skardą iš anksto pašildykite orkaitėje mažiausiai 30 minučių. Padėkite picos pagrindą su priedais ant kepimo skardos ir kepkite, kol viršus apkeps. Kepant, stebėkite picą, nes ji bus greitai paruošta. Patarimas: Kepimo proceso pabaigoje galite pabandyti įjungti orkaitės grilį, kad pica būtų dar trapesnė. Norėdami perkelti picą, galite naudoti picos mentelę. Nepjaustykite picos, kol ji yra ant kepimo skardos.

Ant kepimo skardos taip pat galite kepti sausainius ar duoną. Šildykite tik kepimo skardą ir laikykitės recepto nurodymų. Galite kepti tiesiai ant kepimo skardos arba naudoti kepimo popierių ar viršutinę orkaitės lentyną.

Priežiūros instrukcijos

Po pirmojo plovimo kepimo skardos nebereikia plauti. Nešvarumus ir riebalus nuvalykite audiniu arba sudeginkite orkaitėje. Jei vis dėlto norite plauti skardą, darykite tai kaip ir pirmą kartą: nuplaukite, nuskalaukite, atsargiai nusauskite ir sutepkite aliejumi. Kepimo skardą reikia išdžiovinti ir laikyti sausoje vietoje, kad nerūdytų.

RU Выпекания пиццы

Подготовка к использованию

Перед первым использованием противень следует вымыть вручную с использованием мягкого моющего средства и тщательно просушить. Смажьте поверхность противня растительным маслом и поместите его в духовой шкаф, нагретый до температуры прим. 230 °C, на один час. После этого противень должен остыть в духовом шкафу. Обработку растительным маслом можно выполнить позже, в частности, если противень необходимо вымыть.

Указания по использованию

Поместите противень в духовой шкаф на средний уровень и установите температуру на 250–275°C. Предварительно нагрейте противень в духовом шкафу в течение 30 минут. Выложите пиццу на противень и выпекайте до готовности. Следите за процессом, поскольку пицца готовится быстро. Совет: Ближе к концу процесса выпекания можно включить гриль для того, чтобы пицца получилась еще более хрустящей. Для перекладывания пиццы можно использовать лопатку для пиццы. Не нарежьте пиццу на противне.

Противень можно также использовать для выпекания печенья и хлеба. Предварительно нагрейте противень и внимательно следуйте рецепту. Готовить можно на противне или использовать бумагу для выпечки, либо или поместить на противень решетку.

Инструкция по уходу

После первой мойки противень можно больше не мыть. Удалите загрязнения и жир тканью или прокалите противень в духовом шкафу. При необходимости вымыть противень, выполните те же действия, что и перед первым использованием: вымойте противень, сполосните его, после чего просушите и обработайте маслом. Важно высушить противень и хранить его в сухом месте во избежание появления ржавчины.

