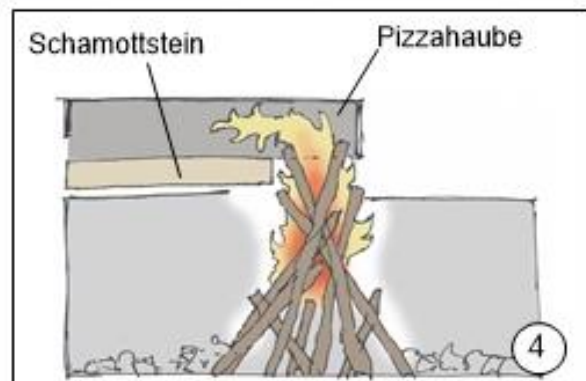




Flammengrill®

Pizza Set Anleitung

1. Die Schamottplatte sollte mittig, mit der Längsseite bündig auf die Aussenkante der Grillplatte, platziert sein. Achtung: Schamottplatte langsam erwärmen! Platte beim Einfeuern schon auf den Grill legen und Stück für Stück, mit Pausen dazwischen, nach innen an die richtige Position schieben.
2. Wenn der Stein ca. 250° heiss ist kann die Pizzahaube auf den Stein gestellt werden. Die Öffnung der Haube zeigt nach aussen und sollte bündig zur Aussenkante der Grillfläche sein. Die Haube überdeckt nun fast die ganze Öffnung des Grills.
3. Wenn die Temperaturanzeige der Haube auf 300° (300° beim Thermometer sind ca. 250° auf dem Stein) steigt ist die Betriebstemperatur erreicht und die fertig belegte Pizza kann auf den Stein unter die Haube gelegt werden. Dafür am besten den Pizzaschieber benutzen. Um die Temperatur zu regulieren kann man die Haube verschieben, z.B. mehr zu sich ziehen, sodass die Haube über die Kante der Grillfläche hinausragt und so die Öffnung des Grills weniger überdeckt ist = weniger Hitze.
4. Damit die Pizza gut gebacken wird braucht es sehr hohe Temperaturen. Die Flammen sollten bis unter die Haube gelangen, dafür am besten in der Mitte des Grills einfeuern und laufend fein gespaltete Holzsplitter nachlegen. Diese können aufrecht in die Grillöffnung gestellt werden. Schamottstein und Haube nach Gebrauch auf dem Grill auskühlen lassen.



Achtung vor Verbrennungen!: Der Schamottstein und die Pizzahaube werden sehr heiss. Den Griff der Haube, die Haube selbst und den Stein nur mit Grillhandschuhen/Backhandschuhen anfassen oder warten bis die Elemente genügend abgekühlt sind.

Pflege/Reinigung: Der Stein kann mit einem Schaber abgekratzt und allenfalls mit einem nassen Schwamm von Hand gereinigt werden. Die Haube bei starken Verschmutzungen mit Schwamm und Seife reinigen.