

Brugsanvisning til Gottlieb-ovn

Gottlieb-ovnen er en grydeformet beholder med 2 store håndtag nær den lukkede ende. Den orienteres dog omvendt en gryde, nemlig med bunden op, og sættes ned over det der skal bages. Anvendes på en bageplade over et bål til bagning der kræver overvarme som f.eks. brødbagning.

Inden brug første gang, rengøres ovnen med alm. opvaskemiddel/vand. Indsmøres derefter let i madolie.

Brøddejen/bollerne (eller hvad der nu skal bages) placeres på den olierede og varme bageplade. Anbring dernæst Gottlieb-ovnen henover. Nu skal overvarmen startes ved at hælde en skovlfuld gløder op på toppen af ovnen. Dette kræver at man har en passende glødeskovl. Alternativt kan man lave et lille flammebål af små brændestykker på ovnen.

Nu bliver der meget hurtigt 200 grader i ovnen, og man skal passe på ikke at brænde sine boller sorte. Derfor skal man som udgangspunkt spare på undervarmen, der skal kun være et ganske beskedent bål/gløder UNDER bagepladen, hvorimod overvarmen godt må være kraftig.

Løft ovnen (med gløder/bål på toppen) af ind imellem for at følge processen, vend brødet hvis det har fået for meget undervarme. Varmen reguleres om nødvendigt med mere/mindre brænde over og under.

Et stort hvedebrød er færdigt efter ca. 25min. ved optimal fyring/varme.

En særdeles brugervenlig ovn der ikke tager mange minutter at starte op.

Ovnen er forbavsende økonomisk i drift, den kræver ikke meget brænde. Brug kun små brændeflækker, det gør regulering af varmen lettere – og mindre røg i øjnene.

Vedligeholdes med indsmøring i madolie til forebyggelse mod rust.

Fremstillet af almindeligt jern uden nikkel og andre tungmetaller.

Ved yderligere spørgsmål bedes du kontakte din forhandler.