

Brugsanvisning til **PIZZA BAGERI**

Et **PIZZA LÅG** er fremstillet til brug sammen med en bageplade. Fungerer som en lille ovn, hvori portionspizzaen bages.

PIZZA LÅGET er fremstillet af alm. jern uden tungmetaller, og er ved leveringen indsmurt i lidt olie. Dette skal vaskes af, og for at foregribe rustangreb anbefales følgende:

1. Første gang låget skal bruges, vaskes det med varmt vand og opvaskemiddel.
2. Indsmøres derefter i lidt madolie.
3. Efterfølgende vedligeholdes Pizzalåget med indsmøring i lidt madolie

Pizza-bageriet fungerer på denne måde:

Man former sin pizzabund – den skal kunne være under låget – og forbager den på den meget varme bageplade. Husk at der skal være olie i dejen, ellers brænder den fast på pladen.

Når bunden er for bagt – har fået farve på undersiden – tages den af bagepladen med en palet. **Vend nu den for bagte side opad og kom fyldet herpå.**

Pizzabund med fyld lirkes nu op på paletten og placeres på bagepladen, sæt pizzalåget over og træk forsigtigt paletten ud.

Pizzaen bages nu til osten er smeltet. Undervejs kan man med fordel flytte rundt på sin ”ovn”, og derved udnytte at bagepladens forskellige temperatur.

Tips: Arranger skåle med de forskellige ingredienser så som tomater – tomatpure – forskellige urter og grøntsager – skinke – bacon - ost og hvad man ellers foretrækker.

Børnene kan nu selv kombinere en smagsoplevelse og blive lidt klogere på den mangfoldighed kogekunsten rummer.

Vedligehold: Rengøres med et stykke køkkenrulle, om nødvendigt med vand. Undgå at bruge sæbe. Holdes fri for rust med let indsmøring i madolie.

Ved yderligere spørgsmål bedes du kontakte din forhandler.