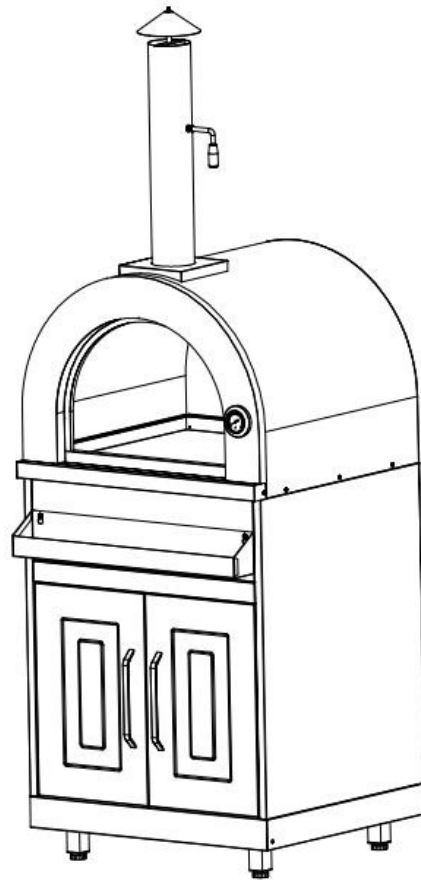


# Vedfyrt utendørs pizzaovn

## Bruksanvisning



## Kom i gang

Pakk den vedfyrte pizzaovnen forsiktig ut, den er ikke for tung, men det bør være to personer til å løfte den ut av esken. Husk å plassere utendørsovnene på det passende skapet..

Fjern all beskyttelsesfolien og kast den. Monter hetten/skorsteinen ved å skyve ringbeslaget rundt bunnen av hetten, sett sammen skorsteinen og hetten - sikre ved å skyve ringen på plass og stram med en flat skrutrekker. Skyv nå skorsteinspipen på toppen av ovnen.

Tips: Krydre utendørsovnene før ibruktakelse. La det brenne to eller flere ganger, la tempen nå **400 °C** og la brannen dø ut.

## Kunsten og vitenskapen om vedfyrt matlaging

Å lage mat i utendørsovnene er nesten som å bruke stekeovnen i hjemmet ditt. Du vil raskt lære å regulere temperaturen, bruke forskjellige tresorter for smak og bli fascinert over hvor godt maten smaker. Hvem som helst kan bake lekker pizza og brød, steke kjøtt og grønnsaker, grille fisk og sjømat og lage appetittvekkende desserter.

Bakesteinen og kuppelen fra utendørs ovnen avgir strålende varme fra alle sider, noe som skaper en naturlig konveksjon som baker alt til perfektjon, mens ilden på siden får frem den unike skarpe og røykfylte smaken. Hvilket som helst utvalg av ildfast metall, keramikk eller glassspanne kan brukes til å tilberede mat i ovnen.

Advarsel: Hold stekeovnen borte fra flammer og ikke bruk den ved temperaturer over 260°C. Les og følg alltid bruksanvisningene til produsentene av ovnvarene.

## Velg tresort

Bruk bare tørt hardved som eik og hickory. Unngå harpiks, som for eksempel furu eller gran. Bruk aldri behandlet treverk. Nedenfor er informasjon om forskjellige hardved som er mest vanlig i matlaging utendørs. Tips: Hvis treverket produserer mye svart røyk, er det generelt en indikasjon på at du bruker feil tresort.

Den typen tre som brukes påvirker og fremhever smaken på maten som tilberedes. Det kan være lurt å prøve følgende hardved i utendørsovnene, hvis de er tilgjengelige i ditt område.

*Eple:* Smaken er mildere og søtere enn hickory. Godt sammen med alt kjøtt.

*Kirsebær:* Søt røyk med et hint av fruktsmak som passer godt sammen med nesten alt. Godt sammen med alt kjøtt. *Hickory:* Den vanligste typen hardved; søt til sterk, tung baconsmak. God til all røyking, spesielt svinekjøtt og ribbe.

*Mesquite:* Søtere og mer delikat enn hickory, det er et perfekt supplement til rikholdig smaksatt kjøtt som biff, and eller lam, men vær forsiktig, da det kan være for dominerende.

*Eik:* Europas favoritttre, en mild røyk uten ettersmak. Eik gir mat en nydelig, røkt farge. Godt sammen med rødt kjøtt, svinekjøtt, fisk og storvilt.

*Pekan:* Søt og mild med en smak som ligner på hickory, men ikke like sterk. Godt egnet for kylling, storfekjøtt, svinekjøtt og kalkun.

## Oppfyring av ovnen

Utendørsovnen vil gi deg mange års glede og utallige lekre retter når du har mestret kunsten å bygge og opprettholde en ild som skaper en jevnt fordelt, høy temperatur på bakestenen. Tips: Invester i et lasertermometer for å vise den nøyaktige temperaturen i ovnen.

Start ilden i utendørsovnen cirka en time før du begynner tilberedningen. Skjær treet i små biter med en lengde på cirka 10" og en tykkelse på cirka 1/2". Ved hjelp av opptenningsved og avispapir kan du lage en ild ved hjelp av en fyrstikk i trekassen med rustfritt stål midt på bakestenen. Fortsett med å holde ilden i gang med to eller tre større trebiter til den er godt etablert. På dette tidspunktet skyver du trekassen med rustfritt stål og ilden til venstre side i utendørsovnen ved å bruke askefeieren. Tips: det krever ikke mye ved å få ovnen opp til **370 °C** på termometeret.

Lukk døren til utendørsovnen, la den være tilstrekkelig ventilert til å holde liv i flammene og fortsett med å tilsette

ved etter behov. Flammen vil nå toppen av kuppelen og bukte seg rundt til den andre siden; dette er normalt, bare vær oppmerksom på at flammene ikke kommer ut av åpningen på utendørsovnen. Målet er at bakestenen og kuppelen skal absorbere varmen.

Når bakestenen når en temperatur på mellom **340°C-385°C**, er du klar til å begynne å tilberedningen.

## Begynn matlagingen

*Tilberedning ved høy temperatur:* Når bakestenen har en temperatur på mellom - **340 °C 385°C**, har den nådd en perfekt temperatur til steking av pizza. Pizzaene plasseres på bakestenen ved hjelp av den 11.5" firkantede pizzapeeleren på bakestenen og de er ferdige på under 3 minutter. Husk å rotere pizzaen med den 8,5" runde pizzapeeleren for å sikre jevn steking. Tips: Et smart triks for å sjekke om pizzaskorpen er ferdig stekt, er å løfte pizzaen (mens den fortsatt stekes i ovnen) med den 8,5" runde pizzapeeleren. Hvis pizzaen legger seg over kantene på pizzapeeleren, er ikke skorpen helt ferdig enda.

*Matlaging ved middels temperatur:* Når bakestenen har en temperatur på mellom **230°C-315°C**, har den en god temperatur til steking av kjøtt, grønnsaker, fisk og sjømat.

Avhengig av retten, kan det være lurt å dekke den til først for å la den stekes helt ferdig før du fjerner tildekkingen for å la retten brunes på toppen. Du bør også rotere pannene og steikene ved å vekselvis vende sidene mot ilden.

*Grilling:* Det er mye moro og man oppnår gode resultater, ting holdes sprøtt på utsiden og saftig på innsiden, takket være konveksjonen av varme i ovnen.

For å grille, flytt glødene til den forreste/midtre delen av bakestenen og plassér en frittstående grillrist over dem (en grillrist av støpejern med ben fungerer best). Nå kan du tilberede biff, grønnsaker, fisk og sjømat slik du vanligvis ville gjort når du bruker gass- eller kullgrill.

*Matlaging ved lav temperatur:* Når bakestenen har en temperatur på mellom **160°C-215°C**, har den en god temperatur for å bake brød, paier og desserter. Vanligvis er dette enklest å gjøre etter at all tilberedningen er ferdig og ved å fjerne all asken fra glødene fra utendørsovnen. Husk at utendørsovnen må forvarmes godt for å kunne holde på nok varme til matlaging uten ild. Så sørg for at bakestenen har en temperatur på **260°C** eller høyere i minst 15 minutter før du fjerner alle glødene.

# Rengjøring av ovnen

Når utendørsovnen er kald, kan du bruke den firkantede pizzapeeleren på 11,5" og askefeieren til rengjøring av bakestenen for å fjerne rester og aske. Slukk aldri brannen med vann. Bruk aldri kjemiske rengjøringsmidler. Hvis du ønsker å rengjøre overflaten på bakestenen, er en fuktig klut



best.

*Close the oven door to get the oven really hot. Vent it enough to keep the flame burning. Add wood as needed.*

*Once the Cooking Stone is 340°C or higher, you are ready to start cooking entrees, desserts and pizzas. (Do not overheat the oven.)*

*Start a match lit fire in the stainless steel wood caddy. Once the fire is well established, push fire to the left side with Ash Sweep.*

## Tilbehør

Pizzaskjærer

Pizzaspade med trehåndtak

Pizzaskyver i rustfritt stål

**IKKE OVEROPPVARM OVNER:** Ekstrem varme kan forårsake permanent skade på utendørsovnen. La utendørsovnen langsomt nå ønsket temperatur. Begynn med en liten ild i midten. Når denne er etablert, flytt ilden til VENSTRE side i ovnen. Tilsett små mengder ved til utendørsovnen når en jevn, høy varme. En god temperatur for steking av pizza er når bakestenen har en temperatur på minst 340°C.

**BRUK ALDRI KJEMISKE TENNVÆSKER:** Bruk bare små opptenningsved og aviser for å starte opp ilden. Tennvæsker og andre brannstartere kan ødelegge tilberedningsflaten og skade ovnen permanent.

**BRUK ALDRI KJEMISKE RENGJØRINGSMIDLER:** Ovnen må bare rengjøres i avkjølt tilstand. Bruk bare metallbørster eller en fuktig klut for å rengjøre bakestenen.

