



BURNHARD

**SHOVE IT
LIKE IT'S HOT!**

STARTER GUIDE

Pizzaschieber, steckbar • Pizza peel, plug-in •
Pizzaschuiver, insteekbaar • Pelle à pizza, enfichable •
Pala per pizza, a innesto • Pala para pizza, enchufable

NEXT LEVEL PIZZABACKEN

Du hast dir also einen nagelneuen Pizzaschieber zugelegt. Good choice! Damit besitzt du nun genau das richtige Tool, um deine heimische Backstube noch professioneller auszustatten und dir das Pizzabacken zu erleichtern. Nice Ausstattung trifft Laune machende Handhabung. Dolce vita in deinen Ohren? Dann lass uns loslegen!

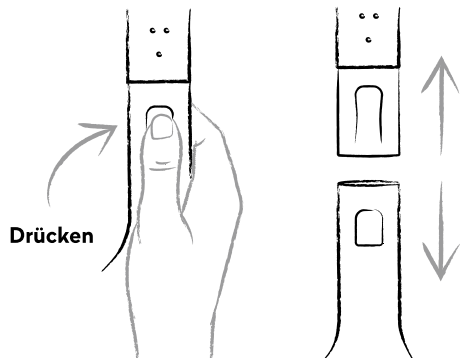
REINIGUNG & LAGERUNG

Die Schaufel deines neuen Pizzaschiebers reinigst du am besten mit etwas warmem Wasser und Spülmittel und trocknest sie danach gründlich ab. Über den Holzgriff wischst du bei Bedarf einfach mit einem feuchten Tuch. Der Schieber lässt sich entweder durch das praktische Loch im Griff aufhängen oder mittels Steckmechanismus zweiteilen und platzsparend verstauen. Achtung: Der Pizzaschieber ist nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

VERWENDUNG

Achtung: Verwende den Pizzaschieber nur zum Aufnehmen, Einschieben und Ablegen von Lebensmitteln. Er ist nicht zum Servieren und nicht für die langfristige Einwirkung von Lebensmitteln auf das Material geeignet.

1. Stecke das Endstück in das Vorderteil bis der Kunststoffknopf spürbar einrastet und beide Teile fest miteinander verbunden sind.
2. Bestreue die Schaufel mit etwas Mehl oder Hartweizengrieß und platziere deine rohe Pizza darauf. Die angeschliffene Kante am vorderen Rand der Schaufel erleichtert dir das Aufnehmen der Pizza.
3. Jetzt geht's in den Ofen. Mithilfe der Längsstreben gleitet dir deine Pizza besonders geschmeidig von der Schaufel in den Ofen.
4. Willst du deinen Pizzaschieber auseinanderstecken? Entraste den Kunststoffknopf, indem du ihn eindrückst. So lassen sich beide Teile wieder voneinander lösen.



TAKING PIZZA TO THE NEXT LEVEL

So you got yourself a brand new pizza peel. Good choice! You now have the perfect tool to turn your kitchen into a professional in-home pizzeria and to make your pizza-making days a whole lot easier. Nice equipment meets fun handling. Dolce vita to your ears? Then let's get started!

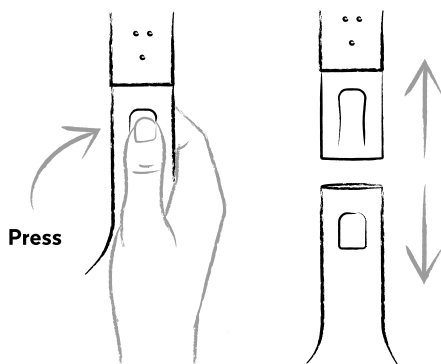
CLEANING & STORAGE

We recommend cleaning the shovel of your new pizza peel with a little warm water and washing-up liquid and then dry it thoroughly. If necessary, wipe the wooden handle with a damp cloth. The pizza peel can either be hung up using the practical hole in the handle or divided into two using the plug-in mechanism and stowed away to save space. The pizza peel is not suitable for the dishwasher.

USE

Caution: Only use your pizza peel to pick up, push and put down food. It is not suitable for serving or for long-term exposure of the material to food.

1. Insert the end piece into the front until the plastic button clicks into place and both components are firmly connected.
2. Sprinkle the shovel with some flour or durum wheat semolina and place your unbaked pizza on it. The serrated edge along the front of the peel makes it easier for you to pick up the pizza.
3. Now let's pop that pizza into the oven. Thanks to the vertical braces, your pizza simply glides from the peel into the oven.
4. If you want to take your pizza peel apart after you're done, press the plastic button, disengage the plug-in mechanism and loosen until the two parts separate.



Je hebt een gloednieuwe pizzaschuiver aangeschaft. Goede keuze! Je hebt nu precies de juiste tool om je thuisbakkerij nog professioneler uit te rusten en je leven als pizzabakker* gemakkelijker te maken. Een goede uitrusting gebruik je met plezier. Klinkt dit als Dolce vita in je oren? Laten we dan meteen aan de slag gaan!

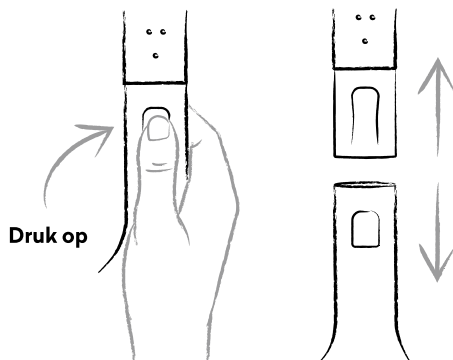
REINIGING & OPSLAG

De beste manier om de schep van je nieuwe pizzaschuiver schoon te maken is met een beetje warm water en afwasmiddel en ze daarna goed afdrogen. Veeg de houten handgreep indien nodig gewoon af met een vochtige doek. De schuiver kan ofwel met het praktische gat in de handgreep worden opgehangen of met behulp van het insteekmechanisme in tweeën worden gedeeld en ruimtebesparend worden opgeborgen. De pizzaschuiver is niet geschikt om in de vaatwasser te reinigen.

GEBRUIK

Let op: Gebruik de pizzaschep alleen om voedsel op te tillen, te verschuiven en neer te leggen. De schep is niet geschikt voor het serveren of voor langdurig contact van het materiaal met voedsel.

1. Steek het eindstuk in het voorste deel totdat je de kunststof knop op zijn plaats voelt klikken en beide delen stevig met elkaar verbonden zijn.
2. Dankzij de geslepen rand aan de voorkant van de schep kun je de pizza makkelijker oppakken. Je kunt de pizza vooraf of direct op de schuiver beleggen.
3. Nu gaat hij de oven in. Met behulp van de overlangse steunen glijdt je pizza bijzonder soepel van de schep in de oven.
4. Als je je pizzaschuiver na gedane arbeid uit elkaar wilt halen, druk je de kunststof knop omlaag, ontkoppel je het insteekmechanisme en maak je de twee delen weer los.



FR ÉTAPE SUIVANTE LA CUISSON D'UNE PIZZA

Tu possèdes à présent une toute nouvelle pelle à pizza. Bon choix ! Tu disposes maintenant à la maison, de l'ustensile parfait pour équiper ton fournil de manière plus professionnelle et pour te faciliter ta vie de pizzaiolo. Un outil génial pour une manipulation amusante. Tu entends la Dolce vita ? Alors commençons tout de suite !

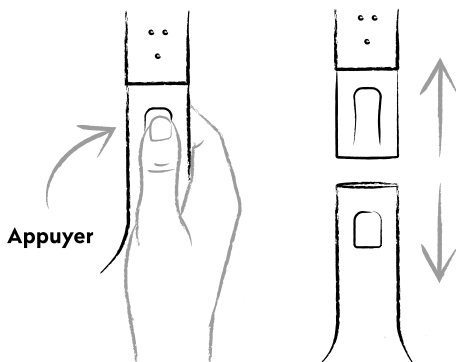
NETTOYAGE ET RANGEMENT

Nous recommandons de nettoyer la plaque de ta nouvelle pelle à pizza avec un peu d'eau tiède et de liquide vaisselle puis de la sécher soigneusement. Si nécessaire, essuie simplement le manche en bois avec un chiffon humide. La pelle peut être soit suspendue par le trou pratique de la poignée, soit repliée grâce au mécanisme d'emboîtement et rangée pour gagner de la place. La pelle à pizza n'est pas adaptée au lave-vaisselle.

UTILISATION

Avvertissement : N'utilise ta pelle à pizza que pour lever, enfourner et déplacer des denrées alimentaires. Elle n'est pas adaptée au service ou à un contact prolongé du matériau avec les aliments.

1. Insère l'embout dans la partie avant jusqu'à ce que le bouton en plastique s'enclenche et que les deux parties soient fermement attachées.
2. Saupoudre la pelle d'un peu de farine ou de semoule de blé dur et pose la pâte à pizza. Le bord rectifié sur l'avant de la plaque te permet de saisir plus facilement la pizza.
3. Maintenant, il faut enfourner la pizza. Grâce aux rebords sur les côtés, la pizza glisse facilement de la pelle dans le four.
4. Quand tu as terminé, tu peux démonter ta pelle à pizza : appuie sur le bouton en plastique, le mécanisme d'emboîtement se libère et les deux parties se détachent.



T CUOCI LA PIZZA COME UN PROFESSIONISTA!

Hai appena acquistato una nuova pala per pizza. Ottima scelta! Ora disponi dello strumento giusto per attrezzare la tua pizzeria casalinga in modo ancora più professionale e semplificarci la vita nella cottura della pizza. Un'ottima attrezzatura abbinata a un utilizzo semplice. Voglia di pizza? Cominciamo subito!

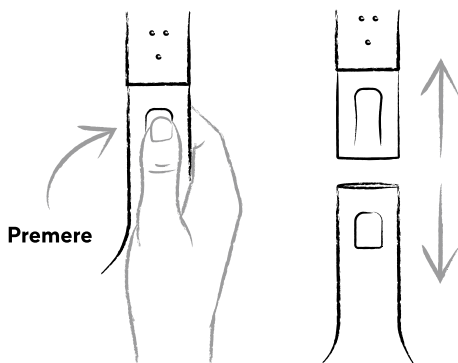
PULIZIA E CONSERVAZIONE

Si consiglia di pulire il piatto della pala con un po' di acqua tiepida e detersivo per piatti e poi di asciugarla bene. Se necessario, si può pulire il manico di legno semplicemente con un panno umido. La pala può essere appesa grazie al comodo foro nel manico o divisa in due tramite il meccanismo a innesto e quindi riposta risparmiando spazio. La pala per pizza non è adatta al lavaggio in lavastoviglie. **AVVERTENZA:** Non utilizzare la buccia con alimenti acidi.

UTILIZZO

Attenzione: Usa la pala per pizza solo per raccogliere, spingere e posizionare il cibo su una superficie adatta. Non è adatto per essere servito o per un contatto prolungato del materiale con gli alimenti.

1. Inserire il manico nella parte anteriore finché il pulsante di plastica non scatta in posizione ed entrambe le parti sono saldamente collegate.
2. Spolverizzare la pala con un po' di farina o di semola di grano duro e adagiarvi sopra la pizza cruda. Il bordo anteriore della pala è appositamente molato e facilita quindi il prelievo della pizza.
3. Adesso puoi mettere in forno! Grazie ai rilievi longitudinali, la pizza scivolerà con morbidezza dalla pala al forno.
4. Se vuoi smontare la pala dopo il lavoro, premi il pulsante di plastica, disinnestando il meccanismo e staccando i due pezzi.



HORNEA PIZZAS A OTRO NIVEL

Así que te has comprado una pala para pizza nueva. ¡Buena elección! Ahora tiene exactamente la herramienta adecuada para equipar tu pizzería doméstica de manera más profesional aún y hacerte la vida más fácil al hornear pizzas. Sus buenas cualidades se combinan con un manejo divertido. ¿Suena la dulce vita en tus oídos? ¡Pues manos a la obra!

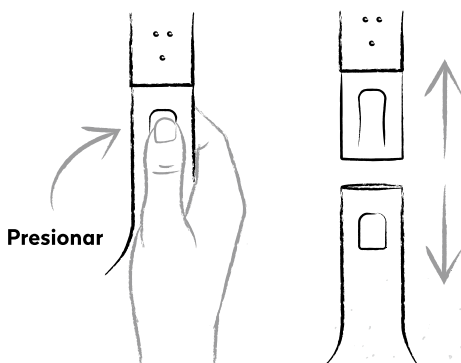
LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

Lo mejor es limpiar la base de tu nueva pala para pizza con un poco de agua tibia y detergente líquido, y luego secarla bien. Si es necesario, puedes limpiar el mango de madera simplemente con un paño húmedo. Puedes colgar la pala del práctico orificio en el mango o dividirla en dos mediante el mecanismo de inserción y guardarla de forma que ocupe menos espacio. La pala para pizza no es apta para lavavajillas.

USO

Atención: Utiliza la pala para pizza solamente para recoger, empujar y depositar alimentos. No es adecuado para servir o para un contacto prolongado del material con los alimentos.

1. Inserte la pieza final en la parte delantera hasta que sienta que el botón de plástico encaja en su sitio y ambas piezas están firmemente unidas entre sí.
2. Espolvorea la base de la pala con un poco de harina o sémola de trigo duro, y coloca la pizza cruda sobre ella. El borde biselado en la parte delantera de la base te permite recoger la pizza con facilidad. Después, solo tienes que sacudir el exceso de harina a través de los agujeros en la base.
3. Y ya está lista para meter al horno. Gracias a las ranuras a lo largo de la base, tu pizza se deslizará con especial suavidad de la pala al horno.
4. Si quieres desarmar la pala para pizza después de usarla, presiona el botón de plástico, desacopla el mecanismo de inserción, y ya tienes las dos piezas sueltas.





Join our BBQ Journey
#BURNHARDGRILLS



www.burnhard.de

Stand: Januar 2024