



STAY SHARP. SCRUB SMART.

STARTER GUIDE

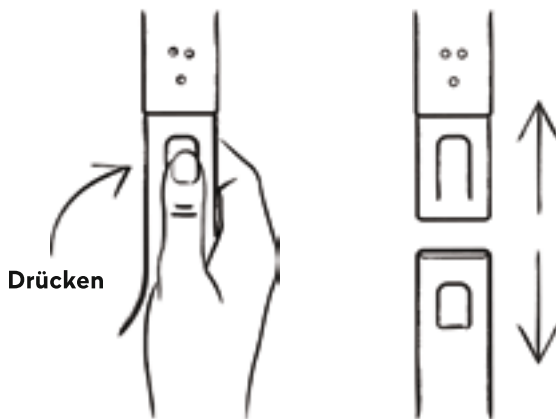
Pizzaofen-Bürste / Pizza oven brush / Pizza oven borstel

Brosse pour four à pizza / Spazzola per forno da pizza / Cepillo para horno de pizza

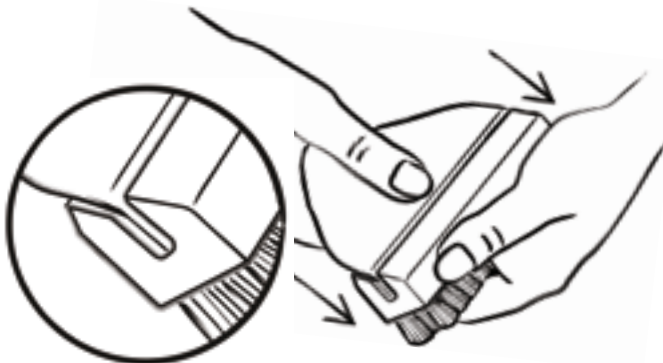
DE VERWENDUNG

ACHTUNG! Benutze die Pizzaofen-Bürste mit den Naturborsten immer nur dann, wenn dein Pizzaofen vollständig ausgekühlt ist. Andernfalls verbrennen die Naturborsten oder werden beschädigt. Den Schaber kannst du auch während der Nutzung des Ofens benutzen. Du kannst Bürste und Schaber optimal zum Reinigen deines Pizzasteins im Pizzaofen nutzen. Solltest du die Aufsätze wechseln, achte darauf, dass der Schaber noch heiß sein kann. Nutze gegebenenfalls temperaturbeständige Handschuhe für den Wechsel.

1. Stecke das Endstück in das Vorderteil bis der Kunststoffknopf spürbar einrastet und beide Teile fest miteinander verbunden sind.

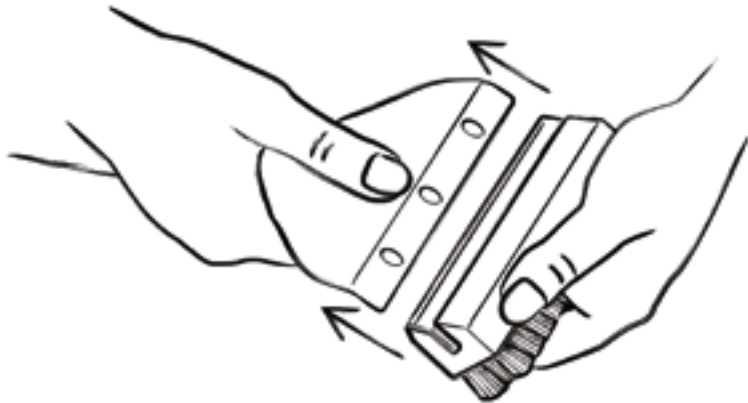


2. Halte den Schaber am besten mit dem Daumen direkt oberhalb der Stelle, an der der Schaber in den Schlitz des Holzkopfs eingeführt wird. Führe den Borstenkopf dann mit der anderen Hand **frontal und gerade** auf den Schaber – **nicht seitlich**, da das Holz sonst brechen könnte.



3. Sobald dein Ofen **vollständig abgekühlt** ist, kannst du mit dem Borstenkopf über den Pizzastein schrubben und verkohlte Speisereste und Asche einfach aus dem Ofen kehren.

4. Bei **ingebrannten Rückständen kommt der Schaber zum Einsatz**. Ziehe dafür den Borstenaufsatz ab, indem du den **Schaber mit dem Daumen** oberhalb oberhalb der Verbindung zum Holzkopfs stabilisierst. So vermeidest du ein Verbiegen beim Abziehen. **Ziehe den Borstenkopf** anschließend mit der anderen Hand gerade nach vorne ab – **nicht seitlich**, um das Holz nicht zu beschädigen.



5. Kratze anschließend die **ingebrannten Reste in Zugrichtung zu dir** aus dem Ofen. Wenn du den Schaber direkt nach dem Backen nutzt, denk daran: Er kann noch heiß sein. Trage in dem Fall am besten hitzebeständige Handschuhe.

6. Willst du deine Pizzaofen-Bürste auseinanderstecken? Ziehe den **Borstenkopf gerade nach vorne ab**. Löse anschließend den Griff, indem du den **Kunststoffknopf eindrückst** (siehe Punkt 1).

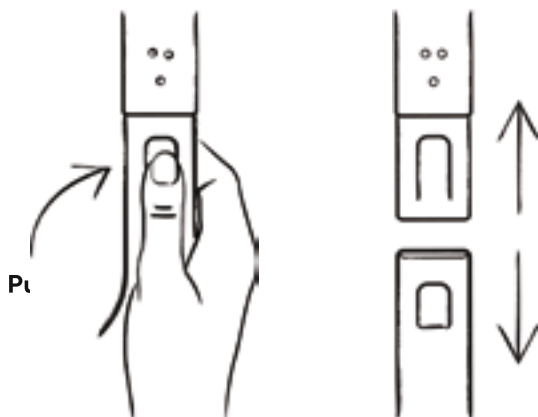
REINIGUNG & AUFBEWAHRUNG

Reinige den Edelstahl-Schaber und den Griffteil aus Aluminium einfach **mit warmem Wasser und etwas Spülmittel**. Trockne alles gut ab. Den Holzgriff wischst du bei Bedarf mit einem feuchten Tuch ab. Achtung: Die Pizzaofen-Bürste ist **nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet**.

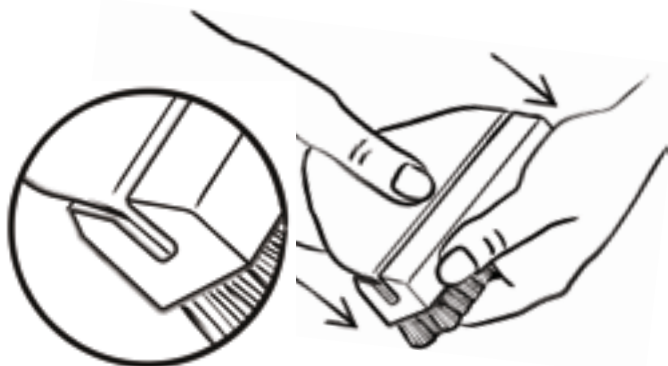
Zum Verstauen kannst du die Bürste am Griffloch aufhängen oder per Steckmechanismus in zwei Teile zerlegen und platzsparend verstauen.

CAUTION: Only ever use the pizza oven brush with the natural bristles when your pizza oven has cooled down completely. Otherwise the natural bristles will burn or be damaged. You can also use the scraper while the stove is in use. The brush and scraper are ideal for cleaning your pizza stone in the pizza oven. If you change the attachments, make sure that the scraper can still be hot. If necessary, use heat-resistant gloves for the change.

1. Insert the end piece into the front part until you feel the **plastic button click into place** and both parts are **firmly connected**.

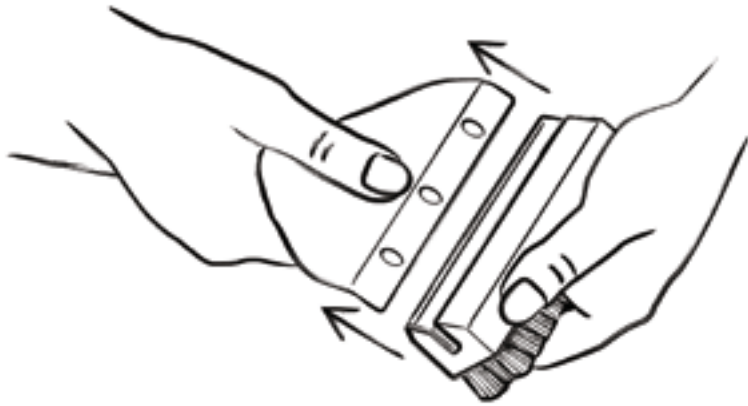


2. It is best to **hold the scraper with your thumb** directly above the point where the scraper is inserted into the slot of the wooden head. Then guide the bristle head with the other hand **frontally and straight** onto the scraper – **not sideways**, otherwise the wood could break.



3. Once your oven has **cooled down completely**, you can scrub over the pizza stone with the bristle head and simply sweep charred food residue and ash out of the oven.

4. **The scraper is used for burnt-on residues.** To do this, remove the bristle attachment by **stabilising the scraper with your thumb**, ideally just above the point where it joins the slot in the wooden head. This will prevent it from bending when you pull it off. **Then grip the bristle head** with the other hand as close to the slot as possible and pull it straight forwards – **not sideways**, as the wood could otherwise tear.



5. Then **scrape the burnt-on residue out of the oven in the direction of the pull** towards you. If you use the scraper directly after baking, remember: it may still be hot. In this case, it is best to wear heat-resistant gloves.

6. Do you want to take your pizza oven brush apart? First separate the bristle head by pulling it straight forwards and then release the handle by **pressing in the plastic button** (see instructions above).

CLEANING & STORAGE

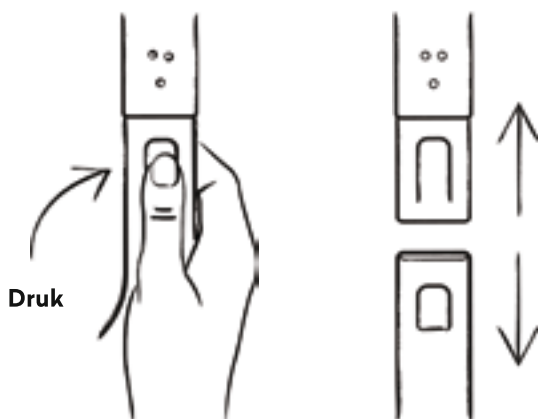
Simply clean the stainless steel scraper and the aluminium handle section with **warm water and a little washing-up liquid**. Dry everything well. If necessary, wipe the wooden handle with a damp cloth. Please note: The pizza oven brush is **not suitable for cleaning in the dishwasher**.

To store the brush, you can hang it up by the handle hole or separate it into two parts using the plug-in mechanism to save space.

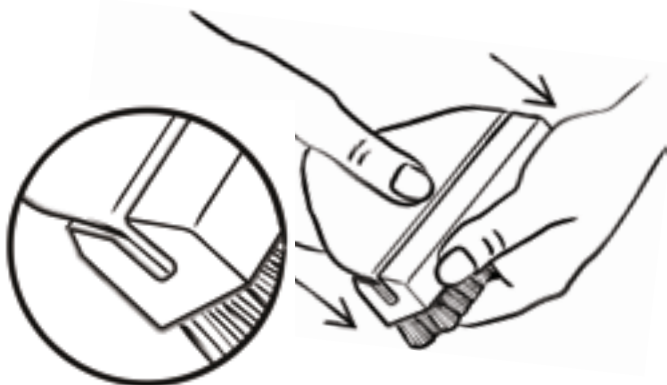
NL GEBRUIK

LET OP: Gebruik de pizzaovenborstel met de natuurlijke haren alleen als je pizzaoven volledig is afgekoeld. Anders zullen de natuurlijke haren verbranden of beschadigd raken. Je kunt de schraper ook gebruiken terwijl de oven in gebruik is. De borstel en schraper zijn ideaal voor het reinigen van je pizzasteen in de pizzaoven. Als je de opzetstukken verwisselt, zorg er dan voor dat de schraper nog heet kan worden. Gebruik indien nodig hittebestendige handschoenen voor het verwisselen.

1. Steek het eindstuk in het voorstuk totdat je voelt dat de **plastic knop vastklikt** en beide delen stevig vastzitten.

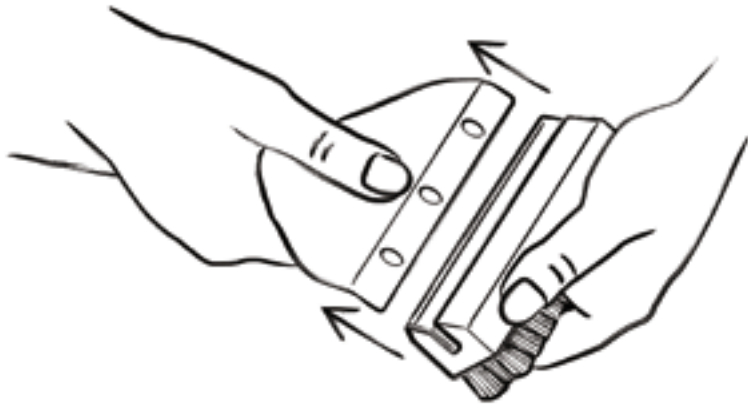


2. Je kunt de schraper het beste vasthouden **met je duim** direct boven het punt waar de schraper in de gleuf van de houten kop wordt gestoken. Leid vervolgens de borstelkop met de andere hand **naar voren en recht** op de schraper - **niet zijwaarts**, anders kan het hout breken.



3. Zodra je oven **volledig is afgekoeld**, kun je met de borstel over de pizzasteen schrobben en eenvoudig verkoolde etensresten en as uit de oven vegen.

4. **De schraper wordt gebruikt voor aangebrande resten.** Om dit te doen, verwijder je het borstelhulpstuk door de schraper te stabiliseren **met je duim**, idealiter net boven het punt waar het aansluit op de gleuf in de houten kop. Dit voorkomt dat het buigt wanneer je het eraf trekt. **Pak** dan met je andere hand **de borstelkop** zo dicht mogelijk bij de gleuf vast en trek hem recht naar voren - **niet zijwaarts**, omdat het hout anders zou kunnen scheuren.



5. Schraap vervolgens de aangebrande resten uit de oven **in de richting van de trekbeweging naar je toe**. Als je de schraper direct na het bakken gebruikt, denk er dan aan dat hij nog heet kan zijn. In dat geval kun je het beste hittebestendige handschoenen dragen.

6. Wil je je pizzaovenborstel uit elkaar halen? **Haal eerst de borstelkop** uit elkaar door hem recht naar voren te trekken en maak dan het handvat los door de **plastic knop in te drukken** (zie instructies hierboven).

SCHOONMAKEN & BEWAREN

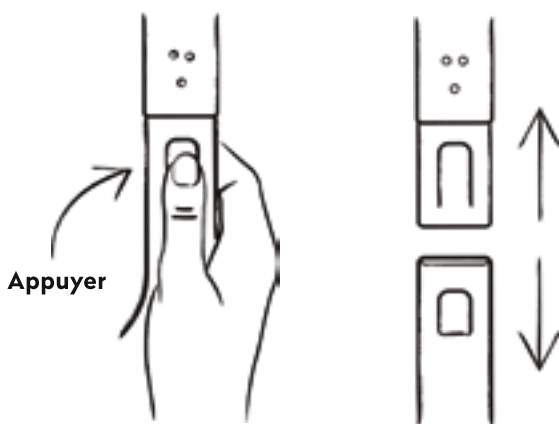
Maak de roestvrijstalen schraper en het aluminium handvatgedeelte schoon met **warm water en een beetje afwasmiddel**. Droog alles goed af. Veeg indien nodig het houten handvat af met een vochtige doek. Let op: de pizzaovenborstel is **niet geschikt voor reiniging in de vaatwasser**.

Om de borstel op te bergen, kun je hem ophangen aan het handvatgat of in twee delen scheiden met het insteekmechanisme om ruimte te besparen.

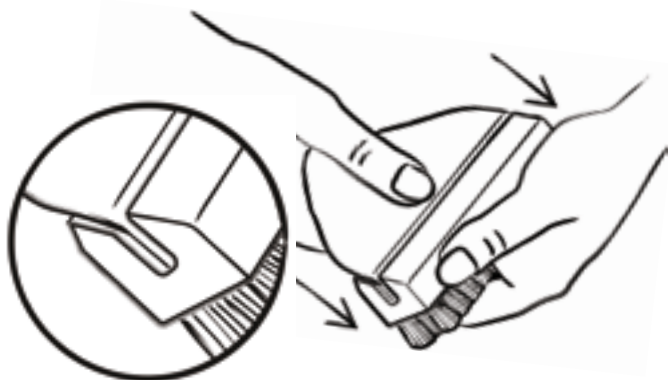
FR UTILISATION

ATTENTION : N'utilise la brosse à four à pizza avec les poils naturels que lorsque ton four à pizza est complètement refroidi. Dans le cas contraire, les poils naturels brûlent ou sont endommagés. Tu peux également utiliser le grattoir pendant que le poêle est en marche. Tu peux utiliser la brosse et le grattoir de manière optimale pour nettoyer ta pierre à pizza dans le four à pizza. Si tu dois changer d'accessoire, veille à ce que le grattoir soit encore chaud. Utilise éventuellement des gants résistants à la température pour le changement.

1. Introduis l'embout dans la partie avant jusqu'à ce que le **bouton en plastique s'enclenche de manière perceptible** et que les deux parties soient fermement reliées.

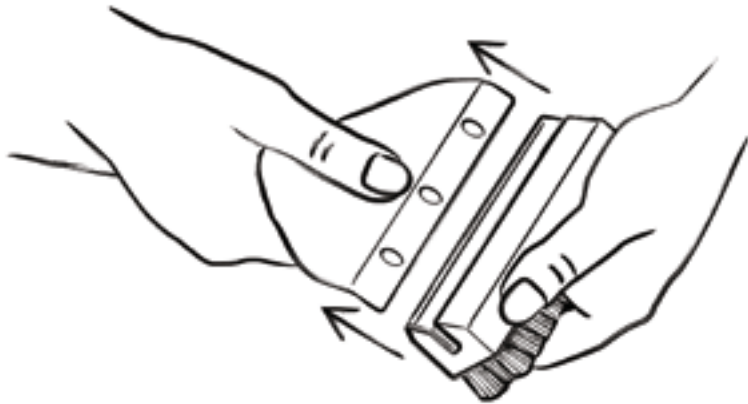


2. Tiens le grattoir de préférence **avec le pouce** juste au-dessus de l'endroit où le grattoir est inséré dans la fente de la tête en bois. Dirige ensuite la tête de la brosse avec l'autre main de manière **frontale et droite** sur le grattoir - **pas sur le côté**, car le bois pourrait alors se briser.



3. Dès que ton four a **complètement refroidi**, tu peux frotter la tête de brosse sur la pierre à pizza et balayer simplement les restes d'aliments carbonisés et les cendres hors du four.

4. **Pour les résidus brûlés, il faut utiliser le grattoir.** Pour ce faire, retire l'embout à poils en stabilisant le grattoir **avec le pouce**, idéalement juste au-dessus de l'endroit où il se raccorde à la fente de la tête en bois. Tu éviteras ainsi de le tordre lors du raclage. **Saisis ensuite de l'autre main** la tête à poils le plus près possible de la fente et retire-la en ligne droite vers l'avant - **pas sur le côté**, car le bois pourrait se fendre.



5. Gratte ensuite les restes brûlés hors du four **dans le sens de la traction vers toi**. Si tu utilises le grattoir directement après la cuisson, n'oublie pas qu'il peut être encore chaud. Dans ce cas, il est préférable de porter des gants résistants à la chaleur.

6. Tu veux démonter ta brosse à four à pizza ? Sépare d'abord la tête de la **brosse en la tirant tout droit vers l'avant**, puis détache le manche en **appuyant sur le bouton en plastique** (voir indications ci-dessus).

NETTOYAGE & RANGEMENT

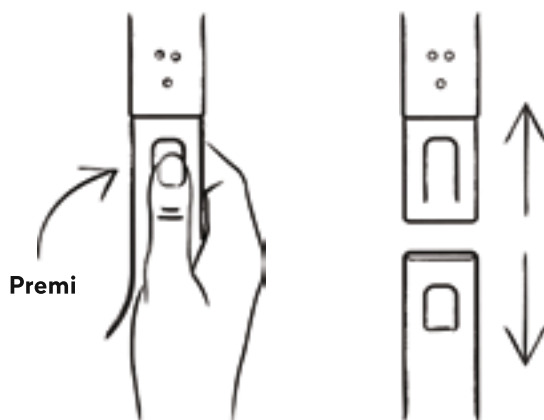
Nettoie simplement le grattoir en acier inoxydable et la partie du manche en aluminium avec de **l'eau chaude et un peu de produit vaisselle**. Séche bien le tout. Si nécessaire, tu peux essuyer le manche en bois avec un chiffon humide. Attention : la brosse pour four à pizza ne peut pas être nettoyée au lave-vaisselle.

Pour la ranger, tu peux la suspendre par le trou de la poignée ou la démonter en deux parties grâce au mécanisme d'emboîtement et la ranger de manière peu encombrante.

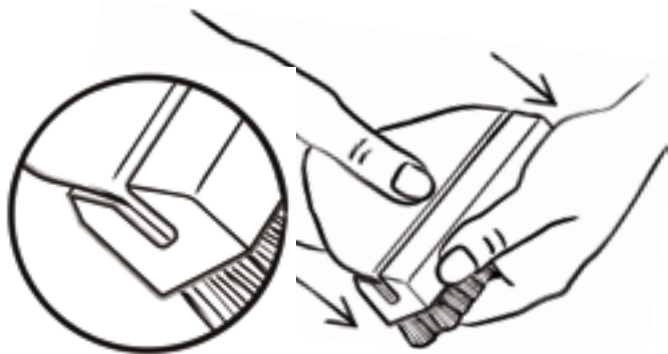
IT UTILIZZO

ATTENZIONE: utilizzare la spazzola per pizza con setole naturali solo quando il forno si è completamente raffreddato. In caso contrario, le setole naturali potrebbero bruciarsi o danneggiarsi. Puoi usare il raschietto anche mentre il forno è in funzione. La spazzola e il raschietto sono ideali per pulire la pietra della pizza nel forno. Se si cambiano gli accessori, assicurarsi che il raschietto possa essere ancora caldo. Se necessario, utilizzare guanti resistenti al calore per la sostituzione.

1. Inserire l'estremità nella parte anteriore finché non si sente il **pulsante di plastica scattare in posizione** e le due parti sono saldamente collegate.

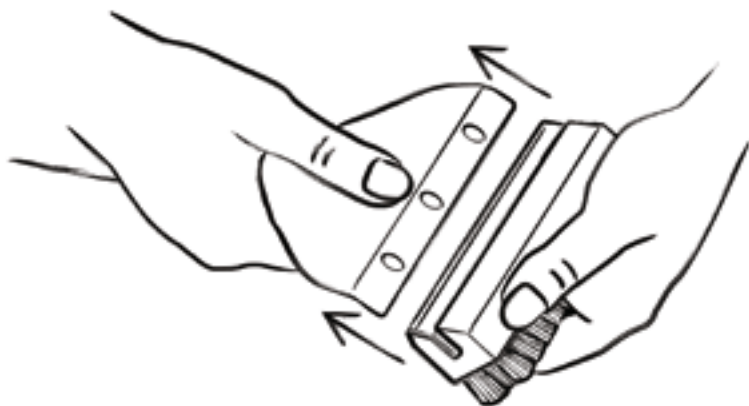


2. È meglio tenere il raschietto **con il pollice** direttamente sopra il punto in cui il raschietto viene inserito nella fessura della testa di legno. Quindi, con l'altra mano, guidare la testa di setola frontalmente e direttamente sul raschietto, **non lateralmente**, altrimenti il legno potrebbe rompersi.



3. Una volta che il forno si è **raffreddato completamente**, è possibile strofinare la pietra della pizza con la testa di setola e spazzare via i residui di cibo carbonizzato e la cenere dal forno.

4. **Il raschietto si usa per i residui bruciati.** A tale scopo, rimuovere l'accessorio in setola stabilizzando **il raschietto con il pollice**, idealmente appena sopra il punto in cui si unisce alla fessura della testa di legno. In questo modo si eviterà che si pieghi quando lo si estrae. **Afferrate quindi la testa di setola** con l'altra mano il più vicino possibile alla fessura e tiratela dritta in avanti, **non di lato**, perché altrimenti il legno potrebbe strapparsi.



5. Raschiate quindi i **residui bruciati dal forno nella direzione in cui li tirate verso di voi**. Se utilizzate il raschietto subito dopo la cottura, ricordate che potrebbe essere ancora caldo. In questo caso, è meglio indossare guanti resistenti al calore.

6. Volete smontare la vostra spazzola da forno per pizza? Per prima cosa separate **la testa di setola tirandola in avanti** e poi sganciate il manico **premendo il pulsante di plastica** (vedi istruzioni sopra).

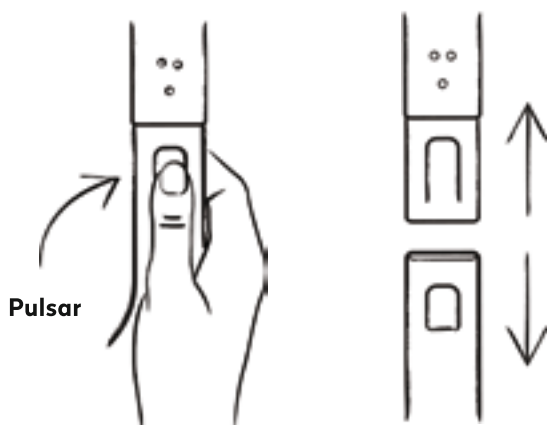
PULIZIA E CONSERVAZIONE

È sufficiente pulire il raschietto in acciaio inox e la sezione del manico in alluminio con **acqua calda e un po' di detersivo per piatti**. Asciugare bene il tutto. Se necessario, pulire il manico in legno con un panno umido. Nota bene: la spazzola da forno per pizza **non può essere lavata in lavastoviglie**.

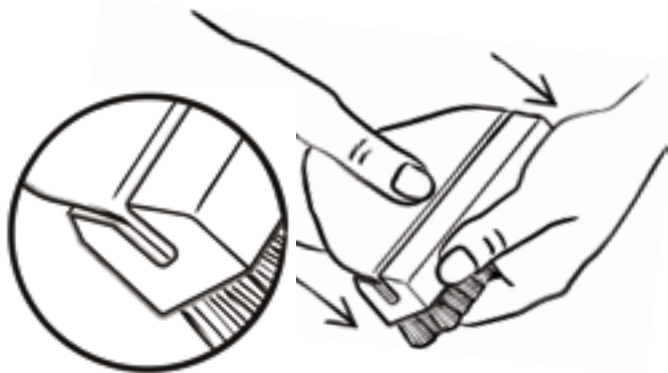
Per riporre la spazzola, è possibile appenderla dal foro del manico o separarla in due parti utilizzando il meccanismo a innesto per risparmiare spazio.

PRECAUCIÓN: Utilice el cepillo para pizza con cerdas naturales sólo cuando el horno se haya enfriado por completo. De lo contrario, las cerdas naturales se quemarán o se dañarán. También puede utilizar el rascador mientras el horno está en uso. El cepillo y el rascador son ideales para limpiar la piedra de pizza en el horno. Si cambia los accesorios, asegúrese de que el rascador aún está caliente. Si es necesario, utilice guantes resistentes al calor para el cambio.

1. Inserte la pieza final en la parte delantera hasta que **sienta que el botón de plástico encaja en su sitio** y ambas piezas quedan firmemente unidas.



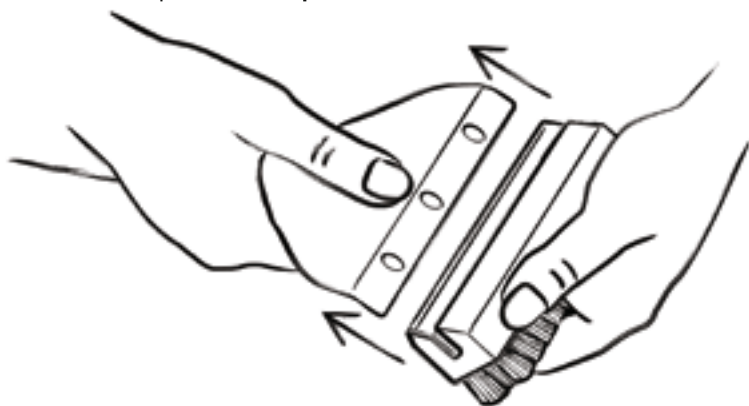
2. Sujete el rascador **con el pulgar** justo por encima del punto de inserción del cabezal de madera. Utilice la otra mano para guiar el cabezal de cerdas directamente sobre el rascador **desde la parte frontal, no desde el lateral**, para evitar romper la madera.



3. Una vez que el horno **se haya enfriado por completo**, puede frotar sobre la piedra para pizza con el cabezal de cerdas y simplemente barrer los restos de comida carbonizada y la ceniza del horno.

4. El **rascador** se utiliza para los **residuos quemados**. Para ello, retire el accesorio de cerdas estabilizando el rascador **con el pulgar** por encima de la conexión con el cabezal de madera. Así evitará que se doble al extraerlo. A continuación, **tire del cabezal de cerdas hacia delante** con la otra mano, **no hacia los lados**, para no dañar la madera.

5. A continuación, rasque **los restos quemados del horno en la dirección de la corriente de aire**



hacia usted. Si utiliza el rascador directamente después de hornear, recuerde: puede estar aún caliente. En este caso, es mejor que utilice guantes resistentes al calor.

6. ¿Quiere desenchufar su cepillo para horno de pizza? Tire del **cabezal de cerdas hacia delante**. A continuación, suelte el mango **presionando el botón de plástico** (véase el punto 1).

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

Limpie el rascador de acero inoxidable y el mango de aluminio **con agua caliente y un poco de detergente**. Séquelo todo bien. Si es necesario, limpie el mango de madera con un paño húmedo. Nota: El cepillo para pizza **no es apto para lavarse en el lavavajillas**.

Para guardar el cepillo, puede colgarlo por el orificio del mango o separarlo en dos partes mediante el mecanismo de enchufe y guardarlo para ahorrar espacio.

**DON'T BE ORDINARY,
BE WILD!**



Join our BBQ Journey!

#BURNHARDGRILLS



Copyright © Burnhard GmbH
Heesenstraße 31 | 40549 Düsseldorf, Germany
E-Mail: info@burnhard.de | service@burnhard.com

www.burnhard.de

2025-06