KÄYTTÖOHJE
OMNIA® STOVETOP PIZZA OVEN CLASSIC

Art No 1004

PIZZA LIEDELLÄ

Pizzan paistaminen pienessä pizzauunissa liedellä on sekä helppoa että nopeaa.
Uuni säilyttää lämmön uskomattoman hyvin, joten se sopii erinomaisesti useiden pizzojen paistamiseen peräkkäin. Tuloksena on pieniä, maukkaita pizzoja, joissa on rapea pohja ja täydellisesti sulanutta juustoa.

TÄRKEÄÄ!

Varmista, että uuni on poissa lasten ulottuvilta ja että sitä käyttävät vain ihmiset, jotka tuntevat sen toiminnot ja ovat lukeneet käyttöohjeet. Kun uuni on käytössä, sitä ei saa koskaan jättää ilman valvontaa. Ole erityisen varovainen, kun lähellä on lapsia.
Kaikki osat kuumenevat erittäin kuumiksi. Uunin väärä käyttö ja käsittely voi olla vaarallista.
Käytä tuotetta vain sen käyttötarkoitukseen tämän käyttöohjeen mukaisesti. Valmistaja ei vastaa vahingoista, jotka johtuvat sopimattomasta käytöstä tai käyttöohjeesta poikkeamisesta.

UUNIN OSAT

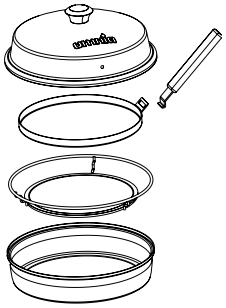
Neljä pääosaa:

Kansi ruostumatonta terästä

Pizzapelti ruostumatonta terästä

Pohjasuoja maalattua terästä

Pohja maalattua terästä



TEE NÄIN

400 gramman taikina, joka yleensä riittää pizzaan neljälle hengelle, voidaan hyvin jakaa neljään pienempään annokseen Omnia Pizza Oven Classicissa valmistusta varten.

1. Jaa taikina neljään osaan ja kauli tai painele taikina pieniksi pyöreiksi pizzapohjiksi jauhotetulle työalustalle.
2. Valmista täyte uunin lämmetessä.
3. Kun uuni on kuuma, laita sinne yksi pizza kerrallaan. Pizzaa paistetaan 8–10 minuuttia.
4. Ota pizza uunista, nauti tai pidä se lämpimänä ja paista seuraava!

VINKKI:

• Varmista, että pizzojen pohja on kevyesti jauhotettu, niin ne irtoavat helposti pelliltä paistamisen jälkeen.

• Muista käyttää ainesosia, jotka eivät ole liian kosteita, jotta pohja ei muutu taikinaiseksi.

• Tarkkaile lämpötilaa. Pizzauuni kuumenee nopeasti ja reunat tai pohja voivat palaa. Säädä lämpöä tarvittaessa tämän välttämiseksi.

• Kokeile erilaisia taikinoita ja täytteitä. Käytätpä sitten klassista pizzataikinaa, hapanjuuritaikinaa tai nopeaa hiivatonta taikinaa, tulos on hämmästyttävä.
Sama täytteiden kanssa – kaikki klassisesta Margeritasta luoviin yhdistelmiin toimii hyvin.

• Uunia voidaan käyttää myös muihin minikokoisiin herkkuihin. Ideoita ja reseptejä löytyy verkkosivuilta.

www.omniasweden.com

2026/06/13 Koala Marketing Company AB, Fersens väg 9, SE-211 42 Malmö, Sweden.