














הוראות הדלקת תנור פיצה של חברת בול ברביקיו BULL BBQ





הפריטים הדרושים כדי להדליק בהצלחה את תנור הפיצה שלכם:

- חומר להדלקת אש מסוג כלשהו. 
- קרשי עץ קשיחים, באורך מרבי של 45.72-60.96 ס"מ ובעובי של 7.62-10.16 ס"מ. 
- מצת. 
- כפפה מגינה מחום. 









איך להדליק את פיצת התנור שלכם:

- הזיזו את "נושא הכלים של העץ" מנירוסטה לשמאל או לימין תיבת האש. 
- הניחו את החומר המדליק האש בין מקום אחסון העץ לביים קיר תיבת האש. 
- הדליקו עם המצת את החומר הדליק ותנו לו לפעול. 
- הניחו את העץ על גבי החומר להדלקת האש. 
- תנו לעץ להישרף עד שהופך לגחלים לוחשות (לא להבה). 
- חממו את אבני הבישול לחום של 315.56°C (יש להשתמש באקדח מדחום, כדי לאשר את הטמפרטורה המשוערת). 
- קעת אתם מוכנים לבשל פיצה! 

כלים הדרושים לבישול פיצה:

- מברשת עם ידית ארוכה, כוללת זיפי נחושת (לניקוי אבנים מאפר וכו'). 
- פאלטה מחוררת עם ידית ארוכה (משמשת להכנסת הפיצה לתנור ולהוציאה). 
- פאלטה עם ידית ארוכה להפיכה (משמשת להפיכת הפיצה בזמן האפייה בתנור). 
- מדחום אינפרא-אדום (המשמש לבדיקת טמפרטורת האבן). 

איך לבשל פיצה:

- האבני בישול צריכים להיות בחום של 315.56°C מעלות. 
- השתמשו במברשת עם ידית ארוכה, לניקוי האבן מהאפר וכו'. 
- השתמשו בכמות גדולה של קמח על הפאלטה עם הידית הארוכה, כדי למקם את הפיצה בתנור. 
- סובבו את הפיצה כשמשימה לאפייה באופן שווה (השתמשו בפאלטה עם ידית ארוכה להפיכה). 
- הזמן להפיכת הפיצה, משתנה בהתאם לגודלה. 
- הוציאו את הפיצה עם פאלטה מחוררת עם ידית ארוכה ותהנו! 
- כדי להביא את טמפרטורת התנור חזרה, יש להחזיר למקום את הדלת האחורית מנירוסטה. 
- יש להשתמש בכפפת מגינה מחום, כדי לטפל בדלת. ידית הדלת מאוד חמה! השתמשו בהירות!** 

מפרט כללי לתנורי פיצה:

- מספר פריט: #66024 - ראש תנור פיצה גדול L.
- מספר פריט: #66025 - עגלת תנור פיצה גדול L.
- תיבת אש של תנור פיצה גדול L** - 60.96 ס"מ X 60.96 ס"מ.
- ראש של תנור פיצה גדול L** - עומק: 85.725 ס"מ, רוחב: 78.105 ס"מ, גובה: 58.42 ס"מ.
- עגלת תנור פיצה גדול L, מידות חיצוניות** - עומק: 85.725 ס"מ, רוחב: 78.105 ס"מ, גובה: 196.088 ס"מ, משקל: 107.96 ק"ג.
- מספר פריט: #66040 - ראש תנור פיצה גדול במיוחד XL.
- מספר פריט: #66042 - עגלת תנור פיצה גדול במיוחד XL.
- תיבת אש של תנור פיצה גדול במיוחד XL** - 60.96 ס"מ X 80.01 ס"מ.
- ראש של תנור פיצה גדול במיוחד XL** - עומק: 85.725 ס"מ, רוחב: 98.044 ס"מ, גובה: 58.42 ס"מ.
- עגלת תנור פיצה גדול במיוחד XL, מידות חיצוניות** - עומק: 85.725 ס"מ, רוחב: 98.044 ס"מ, גובה: 196.088 ס"מ, משקל: 138.35 ק"ג.