

PIZZACOSÌ

GEBRUIKSAANWIJZING

MANUAL

MODE D'EMPLOI

GEBRAUCHSANLEITUNG



PIZZACOSÌ



GEBRUIKSAANWIJZING PIZZACOSÌ FIAMMA

DANK U VOOR DE AANKOOP VAN UW PIZZA OVEN!

U wilt natuurlijk meteen aan de slag, maar lees eerst even de gebruiksaanwijzing!

Team Pizzacosi

EERSTE GEBRUIK

TWEE DELEN

- De Fiamma bestaat uit twee delen. Het bovenste deel (de pizzaoven zelf) kan er eventueel afgehaald worden en los gebruikt worden op bijvoorbeeld een tafel of buitenkeuken.
- Controleer wel even of het oppervlakte geschikt is om de pizzaoven op te zetten. Het kan warm worden

THERMOMETER

- De thermometer moet worden gemonteerd in één van de twee gaten in de zijkanten van de oven. Afhankelijk van waar u de oven plaats kunt kiezen aan welke kant de thermometer het meest zichtbaar is.
- Het andere gat maakt u dicht met het boutje en moertje wat bij de thermometer zit.
- **Tip:** Kijk bij de juiste aanduiding. (Fahrenheit of Celsius)

PIZZASTENEN

- Er zijn twee stenen bij geleverd. 1 voor het vuur (de grootste) en 1 voor de pizza (iets kleiner)
- Controleer of de (kleinste) steen, helemaal tegen de voorkant van de oven aan ligt. Zo kan de hitte achter de steen en pizza langs.
- Mocht er een breuk ontstaan, dan is de steen nog prima te gebruiken. Let wel op los zittend gruis

EERSTE KEER AANSTEKEN

- Gebruik nooit naaldhout in een pizzaoven!
- De hars in het hout "explodeert" en zorgt onder andere voor veel as op je pizza en pizzasteen.
- Het hout moet echt droog zijn. Bijvoorbeeld ovengedroogd of minimaal twee jaar natuurlijk gedroogd. Denk aan beuk, berk, essen of eiken hout.
- Hierdoor krijg je de hitte die je nodig hebt en veel minder rook.

STOOKTIPS

Stoken doe je volgens ons het beste met de Zwitserse methode. Dat wil zeggen:

- 1) Twee grote blokken op de bodem.
- 2) Kleiner aanmaakhout daar boven op.
- 3) Bovenop de aanmaakblokjes of aanmaakkrullen.
- 4) Op deze manier heb je snel een vuur aan (met droog hout uiteraard).
- 5) Bij de pizzacosi kun je het beste polsdikte hout gebruiken als dikste hout, maar het staat je natuurlijk vrij om daarmee te experimenteren.

DE FIAMMA VOORBEREIDEN

- Verwarm de Fiamma minimaal een half uur voor. Zo is de hele oven inclusief de pizzasteen goed warm.
- Laat de temperatuur oplopen boven de 300 graden. Die temperatuur heb je minimaal nodig voor een goede pizza.

- Net voor je de eerste pizza gaat bakken “dweil” je de pizzasteen een keer met een goed natte katoenen doek zoals een theedoek. Gewikkeld om de steel van bijvoorbeeld de pizzaschep of een bezemsteel. Daarna hoeft dat niet meer. Let op, raak het staal en steen niet met blote handen aan. Het is al zeer heet!
- Daarna blijf je kijken of er niet te veel as op de steen ligt, die je er makkelijk af kunt blazen.
- Zorg dat het vuur lekker blijft vlammen.
- Probeer het vuur zo hoog te houden dat je de vlammen net boven de pizza uit ziet komen. Zo krijg je een heerlijke korst.

SOORTEN PIZZA

Er zijn goede kant en klaar pizza bodems te koop. Je kunt natuurlijk ook experimenteren met eigen gemaakte pizza deeg. Leuk om te doen. Oefening baart kunst! Beiden zijn mogelijk in de Fiamma.

1) Napolitaanse pizza.

Hou je van een Napolitaanse pizza dan bak je pizza's op 450 graden of nog hoger. De Napolitaanse pizza is flexibel en dus niet krokant De oorspronkelijke Napels pizza at je als streetfood en moet je kunnen oprollen.

2) Krokante pizza.

Hou je van een krokante pizza zoals je ze onder andere in Rome kunt eten, dan bak je op ongeveer 350 graden.

3) Flammkuchen.

Ook een heerlijke variant. Deze hoeft niet lang in de oven door de dunne bodem. Even er bij blijven dus.

4) Ga lekker experimenteren met allerlei variaties. Het internet staat er vol mee!

CORTEN STAAL

- De oven is opgebouwd uit cortenstaal (behalve de pijp). Er zal dan ook snel roestvorming ontstaan. Dat is ook de bedoeling.
- Die roestlaag geeft een bescherming tegen doorroesten.
- In het begin kan het roest wat afgeven op de bodem. Als de roest gevormd is zal het niet meer afgeven.

HAARD

- Je zult merken dat de Fiamma ook veel warmte afgeeft.
- Het is dus ook zeer geschikt om als haard te gebruiken.
- Lekker er bij gaan zitten om op te warmen tijdens koudere avonden. Zelfs als je een keer geen pizza gaat bakken.
- Je kunt de Fiamma het gehele jaar gebruiken.

- ⚠️ Altijd buiten bereik van kinderen en dieren houden
- ⚠️ Laat uw Pizzacosì Fiamma tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter
- ⚠️ Alleen gebruik maken indien u van tevoren goed heeft gekeken of het een veilige situatie is
- ⚠️ Zorg er voor dat er in de buurt van de Pizzacosì Fiamma geen brandbare materialen zijn
- ⚠️ Gebruik de Pizzacosì Fiamma nooit binnenshuis, in een gedeeltelijk of volledig afgesloten ruimte



MANUAL

PIZZACOSÌ FIAMMA

THANK YOU FOR PURCHASING THIS PIZZA OVEN!

Before you start making the perfect pizza we advise you to read the manual to get some inside tips and tricks!

Team Pizzacosi

THE FIRST USE

TWO PARTS

The Fiamma consists of two parts. The top part (the pizza oven itself) can easily be taken off (if you like). In this way you could use the top part apart of the bottom/lower part, on a table or in an outdoor kitchen for instance. Before doing so make sure to check if the surface is suitable to withstand the heat of the pizza oven.

THERMOMETER

- The thermometer has to be mounted in either one of the two holes on the side of the oven. Based on where you place the oven you can choose on which side the thermometer is most visible on.
- The hole on the other side can be filled with the supplied bolt and nut.
- **Tip:** for measuring the right temperature: take a look at the correct indication (Fahrenheit or Celsius).

PIZZA STONES

- The Fiamma comes with two pizza stones. One to use for the fire, the largest, and a smaller one for the pizza.
- Check whether the smallest stone is completely against the front of the pizza oven. This allows the heat to pass behind the stone and the pizza.
- If a break in the stone occurs, do not worry. The stone is still usable but please make sure you watch out for loose grit!

FIRST TIME LIGHTING

- Important: never use coniferous wood in a pizza oven! The resin of coniferous wood can 'explode' and could cause a lot of ash on your pizza and pizza stone.
- Use well-dried wood, kiln-dried wood for example or wood that has dried naturally for at least two years. You can think of beech, birch, ash wood or oak wood. Using any of this recommended fire wood, will provide the desired heat as well as provide the benefit of less smoke formation.

STOKE TIPS

- 1) We believe the Swiss method is the best method to stoke, meaning:
- 2) Two big blocks on the bottom.
- 3) Smaller kindling on top of the big blocks.
- 4) Then the firelighters.
- 5) Use wrist-thick wood, no thicker than that. In this way you can quickly start a fire if you make use of dry wood. We encourage you to try out some different thicknesses to find out which works the best for you!

PREPARE THE FIAMMA

- Pre heat the Fiamma for at least half an hour. This way the pizza oven and the pizza stone are both warm and ready to use.
- Let the temperature rise above 300 degrees (°C). This is the temperature you need for a good pizza.
- Just before you start baking your first pizza, we advise you to wet the pizza stone. You could wrap a wet cloth like a cotton Dishcloth over the handle of the pizza shovel (or a broom for example) and wipe it a few times over the pizza stone. Be careful; do not touch the steel and stone with bare hands. It's already very hot!! You only have to do this once before first use, thereafter it is not necessary anymore.
- Please check if there is not a lot ash on the pizza stone. If there is, you can easily blow the ash away.
- Make sure to keep the fire burning nicely and try to keep the flames rising just above the pizza. This way you will get a nice and crispy pizza!

DIFFERENT TYPES OF PIZZA

Of course you can top a ready-made pizza base with some nice ingredients. However, you can also experiment with homemade pizza dough, which is a lot of fun to do. If you feel like this, check out our website where we share some inspiration.

1) **Pizza Napolitana**

Do you like a pizza Napolitana? Then bake your pizza at least at 450 degrees (°C) or higher. Funfact: this type of pizza is flexible (not crispy) and served the purpose of street food back in the days. You had to be able to roll up the pizza for an easy eatable bite.

2) **Crispy pizza**

Do you prefer a crispy pizza like they serve in Rome? Then bake your pizza at around 350 degrees (°C).

3) **Flammkuchen**

Another delicious way is the Flammkuchen. This is a very thin type of pizza and only needs a little while to bake. So stay tuned!

4) Have fun experimenting with different types and variations to find your favourite pizza!

CORTEN STEEL

- Almost the entire oven, except for the pipe, is made of Corten steel. A characteristic feature of this material is the rust formation. This will therefore arise quickly and is completely the intention.
- The layer of rust provides protection against rust through.
- In the beginning the rust could deposit a bit on the bottom. Once the rust has formed, it will no longer give off.

FIREPLACE

- While using the Fiamma you will probably notice that a lot of heat comes off. So besides baking pizza's the Fiamma is also very suitable as a fireplace. Gather around the Fiamma to warm up on a cold day or enjoy those long summer nights! This way you can use the Fiamma all year round.

- ⚠ Always keep out of reach of children and animals
- ⚠ Never leave your Pizzacosi Fiamma unattended during use
- ⚠ Only use if you have carefully checked in advance whether it is a safe situation
- ⚠ Make sure there are no combustible materials near your Pizzacosi Fiamma.
- ⚠ Never use the Pizzacosi Fiamma indoors, in a partially or completely enclosed space

MODE D'EMPLOI PIZZACOSÌ FIAMMA

MERCI D'AVOIR ACHETÉ VOTRE FOUR À PIZZA!

Vous voulez commencer tout de suite, mais lisez d'abord le manuel d'utilisation !

L'équipe Pizzacosì

PREMIÈRE UTILISATION

PIZZACOSÌ FIAMMA SE COMPOSE DE DEUX PARTIES

- Le four Fiamma se compose de deux parties. La partie supérieure (le four à pizza) peut être retirée et utilisée séparément, par exemple sur une table ou une cuisine extérieure.
- Veuillez vérifier si la surface est adaptée à la pose du four à pizza. Il peut devenir chaud.

THERMOMÈTRE

- Le thermomètre doit être monté dans l'un des deux trous situés sur les côtés du four. Selon l'endroit où vous placez le four, vous pouvez choisir le côté sur lequel le thermomètre est le plus visible.
- Fermez l'autre trou avec le boulon et l'écrou fournis avec le thermomètre.
- **Conseil:** regardez la bonne indication. (Fahrenheit ou Celsius)

LES PIERRES À PIZZA

- Le Pizzacosì est livré avec 2 pierres à pizza. Le grand format est pour le feu et le petit format pour la cuisson de la pizza.
- Assurez-vous que la pierre (la plus petite) est complètement contre l'avant du four. De cette façon, la chaleur peut passer derrière la pierre et la pizza.
- S'il y a une fissure, la pierre peut encore être utilisée. Attention aux grains libres.

LA PREMIÈRE UTILISATION

- N'utilisez jamais de résineux dans un four à pizza !
- La résine contenue dans le bois "explose" et provoque beaucoup de cendres sur votre pizza et votre pierre à pizza.
- Le bois doit être très sec. Par exemple, séché au four ou au moins deux ans séché naturellement. Pensez au bois de hêtre, de bouleau, de frêne ou de chêne.
- Cela vous donnera la chaleur dont vous avez besoin et beaucoup moins de fumée.

CONSEILS POUR LE CHAUFFAGE

À notre avis, la meilleure façon d'allumer un feu est la méthode Suisse. Cela signifie :

- 1) Deux grands blocs de bois sur le fond.
- 2) Petit bois d'allumage sur le dessus.
- 3) Ensuite, vous mettez les allume-feu ou les allume-feu naturel par-dessus.
- 4) De cette façon, vous obtenez un feu rapide (avec du bois sec bien sûr).
- 5) Pour le Pizzacosì, il est préférable d'utiliser du bois de l'épaisseur du poignet comme le bois le plus épais, mais vous êtes bien sûr libre d'expérimenter avec cela.

PRÉPARATION DU FIAMMA

- Préchauffez la Fiamma pendant au moins une demi-heure. De cette façon, tout le four, y compris la pierre à pizza, est bien chauffé.
- Laissez la température monter au-dessus de 300 degrés. C'est la température minimale nécessaire pour obtenir une bonne pizza.
- Juste avant de cuire votre première pizza, mouillez la pierre à pizza avec un chiffon en coton (comme un torchon). Vous enroulez ce tissu autour du manche de la pelle à pizza ou d'un manche à balai. Cette opération ne doit être effectuée qu'une seule fois. Ne

- touchez pas l'acier et la pierre à pizza à mains nues, ils sont très chauds.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas trop de cendres sur la pierre. Une trop grande quantité de cendres peut facilement être soufflée.
 - Assurez-vous que le feu brûle bien.
 - Essayez de maintenir le feu si haut que vous pouvez voir les flammes juste au-dessus de la pizza. De cette façon, la pizza aura une belle croûte.

TYPES DE PIZZAS

Il existe de bonnes bases de pizza prêtes à l'emploi en vente. Vous pouvez également expérimenter la pâte à pizza maison. C'est bien de le faire. C'est en forgeant qu'on devient forgeron! Les deux sont possibles dans la Fiamma.

1) **Pizza Napolitaine**

Si vous aimez la pizza Napolitaine, vous pouvez la faire cuire à 450 degrés ou même plus. La pizza Napolitaine originale était consommée comme Streetfood et vous devriez être capable de la rouler.

2) **Pizza croustillante.**

Si vous aimez votre pizza croustillante, comme celle que vous pouvez manger à Rome, alors faites-la cuire à 350 degrés.

3) **Flammkuchen.**

Une autre variante délicieuse. Celui-ci n'a pas besoin d'un long temps au four à cause de son fond fin. Alors gardez un œil dessus.

4) Allez-y et expérimentez toutes sortes de variations. L'internet est plein de recettes.

L'ACIER DE CORTEN

- Le four est construit en acier corten (sauf le tuyau). La rouille se développera donc rapidement. C'est également l'intention.
- Cette couche de rouille offre une protection contre la rouille à travers.
- Au début, la rouille peut apparaître sur le fond. Si la rouille est formée, elle ne tachera plus.

UTILISATION COMME CHEMINÉE

Vous remarquerez que Fiamma dégage aussi beaucoup de chaleur.

- Il est donc très adapté pour être utilisé comme cheminée.
- C'est un moyen agréable de se réchauffer pendant les soirées les plus froides. Même si pour une fois vous ne cuisinez pas une pizza.
- Vous pouvez utiliser Fiamma toute l'année.

- ⚠ Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.
- ⚠ Ne laissez jamais votre Pizzacosi Fiamma sans surveillance lorsqu'il est utilisé.
- ⚠ N'utilisez votre Pizzacosi que si vous avez vérifié au préalable que vous pouvez le faire en toute sécurité.
- ⚠ Assurez-vous qu'il n'y a pas de matériaux inflammables à proximité du Pizzacosi Fiamma.
- ⚠ N'utilisez pas le Pizzacosi Fiamma à l'intérieur ou dans un espace partiellement ou totalement fermé.

GEBRAUCHSANLEITUNG PIZZACOSÌ FIAMMA

VIELEN DANK, DASS SIE SICH FÜR DEN FIAMMA PIZZAOFEN VON PIZZACOSÌ ENTSCHEIDEN HABEN!

Wir können uns vorstellen, dass Sie sofort loslegen wollen, lesen Sie aber zuerst die Gebrauchsanleitung!

Team PizzaCosi

ERSTE ANWENDUNG

ZWEITEILIG

- Der Fiamma-Ofen besteht aus zwei Teilen. Der obere Teil (der Pizzaofen) kann abgenommen werden und separat verwendet werden, zum Beispiel auf einem Tisch oder in einer Außenküche.
- Prüfen Sie, ob der Untergrund geeignet ist, um den Pizzaofen aufzustellen. Es kann heiß werden und der Boden soll genügend hitzebeständig sein.

THERMOMETER

- Das Thermometer muss in einem der zwei Löcher an den Seiten des Ofens montiert werden. Abhängig von, wo Sie den Ofen aufstellen, können Sie wählen, auf welcher Seite das Thermometer am besten sichtbar ist.
- Verschließen Sie das andere Loch mit einer Schraube und Mutter, (die werden mit dem Thermometer geliefert).
- **Tipp:** Achten Sie auf die richtige Temperatur Anzeige (Fahrenheit oder Celsius).

PIZZASTEINE

- Es werden zwei Steine geliefert: ein Stein für das Feuer (der größere Stein) und ein Stein für die Pizza (der kleinere Stein).
- Achten Sie darauf, dass der (kleinste) Stein vollständig an der Vorderseite des Ofens liegt. So kann die Hitze an der Hinterseite des Steins und die Pizza gelangen.
- Wenn ein Riss vorhanden ist im Stein, können Sie den Stein noch gut verwenden. Achten Sie aber auf losen Splitter.

DIE ERSTE ZÜNDUNG

- Verwenden Sie niemals Weichholz in einem Pizzaofen!
- Das Harz im Holz "explodiert" und verursacht eine Menge Asche auf Ihrer Pizza und dem Pizzastein.
- Das Holz muss wirklich trocken sein. Geeignete Beispiele sind Ofen-getrocknetes Holz oder Holz das mindestens zwei Jahre Natur-getrocknet ist. Denken Sie an Buche, Birke, Esche oder Eichenholz.
- Mit dem richtigen Holz erhalten Sie die benötigte Wärme und weniger Rauch.

TIPPS ZUM ANHEIZEN

Wir empfehlen die Schweizer Methode um ein Feuer zu Bauen im Ofen.

Die Schweizer Methode enthält:

- 1) Zwei große Blöcke Holz auf der Unterseite.
- 2) Kleineres Anzündholz obendrauf.
- 3) Dazu kommen noch die Feueranzünder oder Anzündspäne.
- 4) So haben Sie schnell ein Feuer am Laufen (natürlich mit trockenem Holz).
- 5) Für die PizzaCosi verwenden Sie am besten Holz mit der Dicke eines Handgelenks, aber natürlich können Sie damit experimentieren.

VORBEREITEN DER FIAMMA

- Heizen Sie die Fiamma mindestens eine halbe Stunde vor dem Gebrauch vor. So wird der gesamte Ofen und der Pizzastein gut erwärmt.
- Lassen Sie die Temperatur über 300 Grad steigen. Dies ist die Mindesttemperatur, für eine gute Pizza.
- Reinigen Sie den Pizzastein kurz vordem Sie die erste Pizza backen. Der Stein sollte gereinigt werden mit einem feuchten, baumwollen Tuch (zum Beispiel ein Geschirrtuch), das Sie um den Stiel eines Besens oder einer Schaufel wickeln. Nach die erste Reinigung brauchen Sie den Stein nicht mehr zu reinigen. Vorsicht beim Putzen! Fassen Sie den Stahl nie mit bloßen Händen an, das Stahl der Fiamma ist bereits sehr heiß!
- Kontrollieren Sie regelmäßig, ob sich nicht zu viel Asche auf dem Stein befindet. Sie Asche können Sie leicht abblasen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Feuer ausreichend heiß bleibt.
- Versuchen Sie, das Feuer auf einer Höhe zu halten, sodass Sie die Flammen knapp über der Pizza sehen können. Auf diese Weise erhalten Sie eine leckere und knusprige Kruste.

ARTEN VON PIZZA

Ob Sie einen Pizzaboden kaufen, Fertigteig kaufen oder selber Pizzateig machen, alles ist möglich in der Fiamma. Übung macht den Meister! Zur Inspiration haben wir einige Pizza Arten beschrieben:

1) Neapolitanische Pizza.

Wenn Sie neapolitanische Pizza bereiten möchten, backen Sie die Pizzen bei 450 Grad oder höher. Die ursprüngliche neapolitanische Pizza wurde als Straßenessen gegessen und sollte aufgerollt werden.

2. Knusprige Pizza.

Wenn Sie Ihre Pizza knusprig mögen, wie man sie in Rom isst, backen Sie die Pizza dann bei 350 Grad.

3. Flammkuchen.

Eine leckere Variante von gewöhnliche Pizza. Dieser braucht wegen des dünnen Bodens keine lange Zeit im Ofen. Experimentieren Sie ruhig mit allen möglichen Variationen. Im Internet können Sie eine Menge überraschende schmackhafte Rezepten finden!

CORTENSTAHL

- Der Ofen ist aus Cortenstahl gefertigt (außer das Rohr der Fiamma). Dies bedeutet, dass sich schnell Rost bilden kann. Das ist auch die Absicht.
- Die Rostschicht bietet Schutz vor Durchrostung des Ofens.
- Am Anfang kann sich der Rost auf der Unterseite des Ofens abfärben. Wenn sich der Rost gebildet hat, färbt er nicht mehr ab.

KAMIN

- Sie werden feststellen, dass die Fiamma viel Wärme abgibt.
- Daher eignet die Fiamma sich sehr gut als Kamin.
- An den kälteren Abenden können Sie sich hinsetzen und aufwärmen. Auch, wenn Sie ausnahmsweise mal keine Pizza backen wollen.
- Sie können die Fiamma das ganze Jahr lang verwenden.

- ⚠ Immer außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren aufbewahren.
- ⚠ Lassen Sie Ihren PizzaCosi Fiamma niemals unbeaufsichtigt, wenn er in Betrieb ist.
- ⚠ Benutzen Sie das Gerät nur, wenn Sie sich vorher sicherstellt haben dass, das Gerät in eine sichere und ungefährliche Situation angewendet werden kann.
- ⚠ Stellen Sie sicher, dass sich keine brennbaren Materialien in der Nähe des PizzaCosi Fiamma befinden.
- ⚠ Verwenden Sie den PizzaCosi Fiamma nicht in Innenräumen oder in einem teilweise oder vollständig geschlossenen Raum.

ZO MAAK JE PIZZA!

THIS IS HOW YOU MAKE PIZZA!

C'EST COMME ÇA QU'ON FAIT DES PIZZAS !

SO MACHT MAN PIZZA!

PIZZACOSÌ

www.pizzacosi.nl