



Het instoken (uitharden) van uw oven

Deze eerste stap in het gebruik van uw oven is heel belangrijk voor de levensduur ervan. Met het eerste opstoken van de oven wordt het vocht uit de koepel gestookt en krijgt de koepel zijn uiteindelijke hardheid: dit is van levensbelang voor een steenoven! Het bouwvocht moet langzaam verdampen uit de steenovenkoepel

- Dag 1 en 2: Maak steeds een klein vuurtje met aanmaakblokjes en kleine houtjes en probeer dit kleine vuurtje zo lang mogelijk vast te houden, nog even geen grote vlammen laten ontstaan!

U zult tijdens het hele instookproces waterdruppels zien ontsnappen aan de onderkant; dat is normaal en ook noodzakelijk , dat is het doel van het instoken !

- Dag 3 t/m 4: Voer de temperatuur een klein beetje op en probeer deze minimaal 2-3 uur vast te houden. Wanneer het vuur gedoofd is kunt u het deurtje weer sluiten.
- Dag 5 t/m 7: Elke dag de temperatuur een beetje opvoeren.

U zult nu gaan merken dat de oven van binnen steeds droger aan gaat voelen dat er minder waterdruppels onder uit de oven gaan komen en dat de oven gemakkelijker warm gaat worden.

Indien er deze dag nog steeds vochtdruppels uit de oven komen ; stook dan nog een dag langer op lage temperatuur totdat de oven volledig droog is.

- Dag 8: Vanaf vandaag kunt u helemaal los! Pizza wordt gebakken op een bakvloer van 350°C

Veel bakplezier en eet smakelijk !

Waarschuwing;

het overhaasten van de stappen zoals hierboven omschreven kan resulteren in het verkorten van de levensduur van de oven en/of het barsten van de stenen ovenkoepel en het dientengevolge vervallen van de garantie van de oven !

Handige tip;

Maak een vuurtje op uw bbq of in een open haard en schep (als de vlam eruit is) de gloeiende houtskool voorzichtig in de pizzaoven: op deze manier creëert u de benodigde warmte in de oven , zonder grote vlammen.