



INSTRUKCJA KORZYSTANIA Z PIECA DO PIZZY

1. Piec powinien być rozpalany powolnie **NIE GWAŁTOWNIE**
2. Do rozpalenia używamy **TYLKO I WYŁĄCZNIE ROZPAŁKI W KOSTCE** (biała lub brązowa).
ZAKAZ jest używania rozpałek w płynie!
3. Przez **pierwsze 30 min.** rozpoczęcia palenia, ogień powinien **być mniejszy**, następnie po 30 min. można ogień powiększyć.
4. Po nagraniu pieca kolor **szamotu zmieni się na jaśniejszy** – to znak, że można już piec swoje dania
5. Nie nagrzewamy pieca do wyższej temperatury niż **300-340 stopni**.
MOŻE TO SPOWODOWAĆ PĘKNIĘCIE PIECA!
6. Ogień w piecu robimy **NA ŚRODKU!** Po upływie godziny przesuwamy ogień na tylną część paleniska, używając łopatkę czarnej (zawieszona koło kominka)
7. Szyber – zamykamy go **TYLKO wtedy gdy w piecu mamy żar**, bądź przy otwarciu pieca albo jak pieczemy potrawy.
8. Drewno – do rozpalania używamy drewna do **KOMINKA**, a później do utrzymania żaru używamy drewna do **OGNISKA**.
9. **PROSIMY O SPRZĄTANIE PO SOBIE PIECA.**
Najlepiej dzień po jak żar ostygnie prosimy o wyrzucenie popiołu do srebrnego kosza przeznaczonego na popiół.

