

# MyPizza Paistolevyn hoito-ohje

*Onnea uuden MyPizza Paistolevyn omistajalle!  
Voit nyt paistaa uskomattoman hyvää pizzaa  
sähköuunissa tai grillissä.*



**Materiaali:** 8 mm teräs

## Käyttöönotto

Ennen ensimmäistä käyttöä paistoteräkselle suositellaan tehtäväksi rasvapoltto. Rasvapolttoon kannattaa käyttää pellavansiemenöljyä, jota saa esimerkiksi apteekista.

Pese paistoteräs huolellisesti astianpesuaineella ja harjaa huolellisesti pesusienen karkealla puolella. Huuhtelee lämpimällä vedellä ja kuivaa hyvin. (Voit käyttää paistoterästä vaikka uunissa, niin että paistoteräs on varmasti kunnolla kuiva.)

1. Laita paistoteräs liinan tai paperin päälle ja levitä öljyä paljain käsin joka paikkaan.
2. Pyyhi kaikki öljy pois paistoteräksen pinnasta talouspaperilla tai puuvillakankaalla niin hyvin kuin saat.
3. Laita paistoteräs rutilän päälle uuniin ja laita uuni lämpenemään täydelle teholle 250-275 astetta.
4. Kun uuni on lämmin, laita kello hälyttämään tunnin päähän.
5. Sammuta uuni ja jätä paistoteräs jäähtymään pariksi tunniksi, älä avaa uunia.
6. Toista kohdat 1-5 ainakin kerran.

## Pizzanpaisto

1. Laita paistoteräs rutilän päälle uunin alatasolle. Käytä sekä ala- että yläosan lämpöä.
2. Laita uuni täysille, ja anna paistoteräksen lämmitä 60-90 minuuttia. Kiertoilmuunissa riittää 40-50 minuuttia. Siirrä pizza paistumaan suoraan paistoteräksen päälle. Käytä apuna MyPizza Lapiota. *Vinkki: Käytä puolikarkeita vehnä jauhoja pizzapohjan alla, jotta pizzan siirtäminen lapiolta paistoteräksen päälle on helpompaa.*
3. Kun lopetat käytön, anna paistoteräksen jäähtyä uunissa 2 tuntia.

## Puhdistus

1. Rappaa lastalla palaneet ruoat irti.
2. Pese lämpimällä vedellä ja kuivaa heti. Huom! Paistolevy ei kestä pesua astianpesukoneessa. MyPizza Lapiota voit sen sijaan pestä astianpesukoneessa.
3. Säilytä kuivattu ja puhdistettu paistolevy kuivassa paikassa.



## Vinkkejä

- Tuotetta voi käyttää myös kaasu- tai hiiligrillissä.
- Kokeile pizzan paistamista paistoteräksellä myös kiertoilman kanssa.
- Laita paistoteräs rutilän päällä suoraan uunin pohjalle, varo naarmuttamasta uunia.

## Takuu

- 2 vuoden takuu
- Valmistaja myöntää MyPizza Paistolevylle työ- ja materiaalitakuun.
- Ei korvaa normaalista käytöstä aiheutuvaa kulumista tai käyttövirheistä, huolimattomuudesta, puutteellisesta hoidosta tai muista ulkopuolisista tekijöistä aiheutuvia vaurioita. Levyn pinnassa olevat pienet (mahdollisesti aaltomaiset) hiomajäljet ovat täysin normaaleja.

**Reseptejä ja muuta mukavaa löydät MyPizzan kotisivuilta osoitteesta [www.mypizzamoments.com](http://www.mypizzamoments.com) sekä sosiaalisesta mediasta: @MyPizzaMoments.**