



## BAK/PIZZASTÅL

Kockums Jernverks Bak/Pizzastål är perfekt till att baka bröd och pizza i ugnen. Stålet blir så hett att du kan baka pizza med en perfekt, krispig yta på bara några minuter. Det fungerar även på induktionshäll, grill eller över öppen eld för att steka exempelvis smashed burgers och grönsaker.

Bak/Pizzastålet från Kockums Jernverk är producerat i Anderstorp av 6 mm kolstål från SSAB. (100% svenskt stål). Stålet absorberar, lagrar och överför värme mer effektivt än en pizzasten eller keramisk sten. En pizzasten kan spricka, men Bak/pizzastålet håller för alltid. Med 6 mm kolstål når Bak/pizzastålet snabbt rätt temperatur och lätt att hantera i köket. Den blåstrade ytan är inbränd med svenska vegetabiliska oljor som ger Bak/pizzastålet unika stekegenskaper och en släpp-lättegenskap.

### SKÖTSELRÅD:

- Bak/Pizzastålet från Kockums Jernverk är inbränt när du köper det, skölj bara av det och torka torrt med hushållspapper, sen är det klart att använda.
- Bak/Pizzastålet ska placeras högt upp i ugnen. Placera det 5-12 cm från grillelementet men försäkra dig om att det är tillräckligt stort utrymme för att kunna hantera pizzan utan problem. Förvärm Bak/pizzastålet i 40-60 minuter i ugnen på högsta värme. Det går att värma längre om du önskar. Om du inte haft grillfunktionen på från start, aktivera den 20 minuter innan du önskar baka första pizzan.
- När du använder Bak/Pizzastålet på grill, gashäll eller öppen eld är uppvärmningstiden ca 10 minuter.
- Bak/Pizzastålet blir varmt, använd därför alltid grytlappar.
- Den svarta inbrända ytan kan anta en röd-brun ton. Detta är naturligt och beror på att kolstålet oxiderar under användande. Med tiden kommer originalytan ersättas av ett nytt lager som byggs upp efterhand som Bak/Pizzastålet används. Detta ger en släpp-lättegenskap.
- Om du använder syrliga ingredienser kan du behöva göra en ny inbränning av Bak/pizzastålet.
- Förvara Bak/Pizzastålet torrt.

## RENGÖRING:

- Lämna aldrig Bak/Pizzastålet i blöt, efter bara några minuter riskerar det att börja rosta.
- Rengör enbart med varmt vatten och torka noga torrt. Smörj ett tunt lager med neutral olja. Diskmedel eller diskmaskin ska aldrig användas för att rengöra Bak/Pizzastålet.
- När du bakar pizza eller smashar burgare på hög temperatur kan mjöl, smält ost och såser bränna fast i stålet. Om detta händer kan du skrapa bort det värsta med en skrapa eller stekspade. Använd därefter en svamp eller nylonborste och hett vatten för att få bort det sista. Om det inte är tillräckligt kan du använda stålull. Efter denna rengöring kan en ny inbränning behöva göras innan du använder Bak/pizzastålet nästa gång.

Hur du bränner in Bak/pizzastålet på nytt

Innan du gör inbränningen, se till att Bak/Pizzastålet är rent och torrt. Det går bra att göra inbränningen i ugn eller på grillen. Under inbränningen kommer stålet att bli mörkare men det är naturligt.

Ugn: Smörj hela stålets yta med ett tunt och jämnt lager neutral matolja. Torka av eventuellt överflödiga olja med hushållspapper. Placera stålet i en kall ugn och värm upp den till 250°C. Låt det stå i ugnen i en timme för att skapa den nya ytan på ditt stål.

Grill: Placera Bak/Pizzastålet på den varma grillen. Applicera ett tunt lager neutral matolja på ytan med hjälp av en trasa och en stektång. Övervaka processen noga. Upprepa till du åter har en svart yta på stålet.

Låt Bak/Pizzastålet ligga kvar i ugnen eller på grillen för att svalna innan du hanterar det.