



La Terrazza

ITALIENSK PIZZAOVN – MED
RESTAURANTKVALITET



Makstemperatur

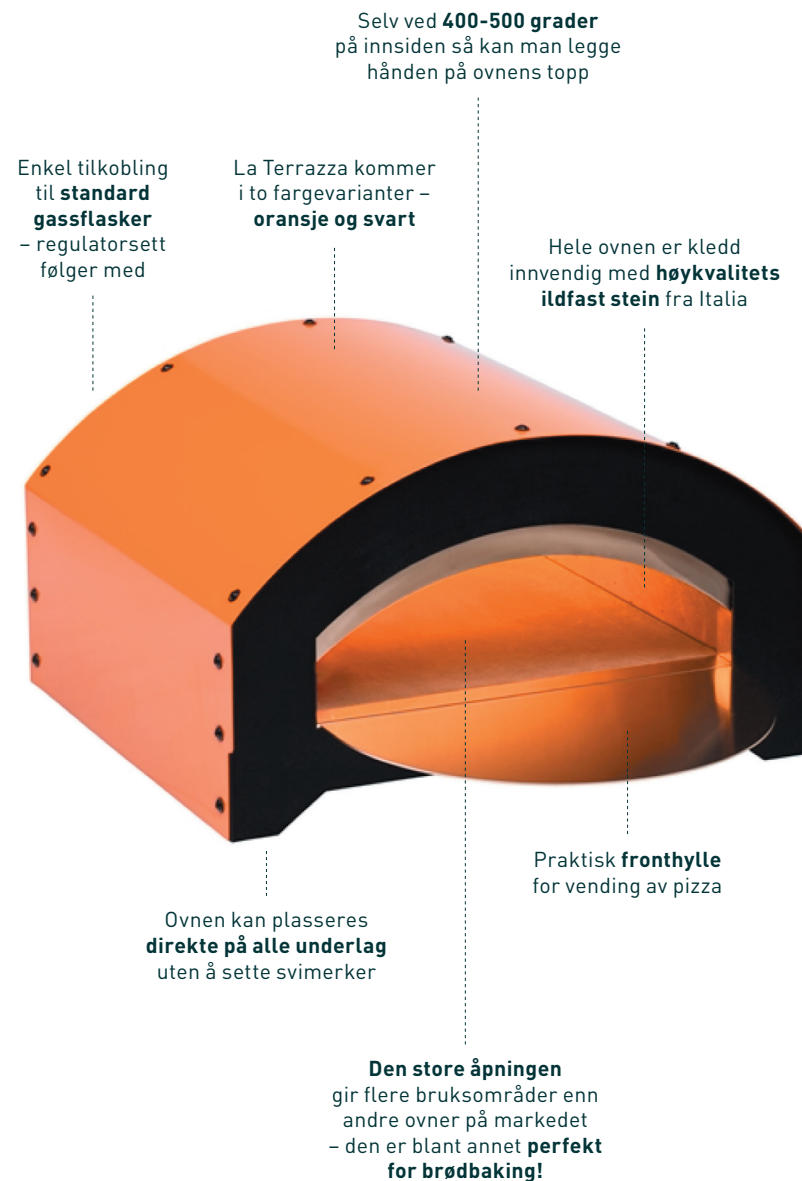
500°C

Ferdigstekt pizza på
90 sekunder!



La Terrazza er en nyhet fra Pizza Angels som er perfekt for norske terrasser – året rundt!

Ovnen er produsert på Sardinia og er kledd innvendig med høykvalitets ildfast stein fra Italia.



"Etter min mening holder
La Terrazza samme nivå
som ovnene på de beste
pizzeriaene i Napoli"

Pizzaiolo Alain R. Gil
Stavanger

VILL422
TRATTORIA & BAR



Ovnen er ideell
for italiensk pizza,
men den er også
velegnet for brød,
kjøtt, grønnsaker
og fisk.



Vår favorittdeig

Dette er den perfekte deig – enkel å lage og lett å jobber med. Vi er helt sikre på at den blir din favoritt også.

Deig til ca 1,25 kg

FORDEIG

5 g fersk gjær
1 dl lunkent vann
1 dl hvetemel

1. Rør ut gjæren i vannet i en liten bolle.
2. Ha melet i gjærblandingen og rør godt.
3. Dekk til bollen med plastfilm, og la den stå i romtemperatur i minst 2 timer (gjærne lenger, i opptil 4–5 timer), til blandingen bobler på overflaten.

HOVEDDEIG

10 g fersk gjær
5 dl lunkent vann
1 kg hvetemel
15 g salt
Fordeigen du satte tidligere

1. Rør ut gjæren i vannet i en liten skål.
2. Ha mel og salt i bollen på en kjøkkenmaskin med eltekrok.

3. Ha gjærblandingen og fordeigen i bollen med melet.
4. Kjør kjøkkenmaskinen på lav hastighet, til deigen er blank og smidig (cirka 15 min).
5. Ha deigen over i en annen bolle.
6. Dekk til bollen med plastfilm, og sett den i kjøleskapet i 24 timer (maks 48 timer).
7. Ta deigen ut av kjøleskapet. Slå ned deigen, slik at du presser luften ut av den.
8. Del deigen i ønsket antall deigballer (250 g til en vanlig 30 cm stor pizza), og la dem stå til de er romtempererte (minimum 2 timer). Sett resten av deigen tilbake i kjøleskapet til senere bruk.
9. Legg deigballene i en form, og dryss over litt hvetemel.
10. Dekk til formen med plastfilm, og la deigballene heve til det dobbelte. Nå er de klare til bruk.

TIPS: Lag en hurtigvariant av deigen ved å bruke 20 g gjær i hoveddeigen istedenfor 10 g. Ved trinn 5, la deigen heve til det dobbelte i romtemperatur og lag porsjonsdeigballer. PS. Deigen blir i enda bedre hvis den får heve lenger, som i originaloppskriften.

Verdens enkleste tomat saus

Denne sausen brukes av pizzaioloer verden over, ikke minst i Napoli. Den er enkel å lage – og delizioso!

800 g hermetiske hele tomater av beste kvalitet (gjærne San Marzano)
ca. 1/2 ts havsalt

1. Ha tomaterne i et dørslag, og la dem renne av i noen minutter.
2. Bruk fingrene til å knuse tomaterne lett, og la dem renne av i ytterligere et par minutter.
3. Ha tomaterne i en bolle, og knus dem med fingrene eller en potetstapper. Du kan godt bruke kjøkkenmaskin, men det er nesten for dumt å gå glipp av leken med tomaterne.
4. Bland saltet i tomaterne, og la sausen stå i 5 minutter.
5. Smak eventuelt til tomat sausen med mer salt.

Verdens mest klassiske pizza

En napolitansk pizzadeig (250 g)

80 g tomat saus
Ca. 10 basilikumblader
100 g fersk bøffelmozzarella
20 g Parmigiano-Reggiano
Extra virgin olivenolje

1. Lag en pizzabunn på ca. 30 cm i diameter.
2. Fordel tomat sausen på pizzabunnen. La ca. 2 cm av kanten rundt pizzaen være fri for saus.
3. Fordel basilikumbladene på tomat sausen.
4. Riv mozzarellaen i biter, og fordel dem.
5. Riv parmesanen, og dryss den på pizzaen. Drypp litt extra virgin olivenolje på toppen.
6. Sett pizzaen i ovnen, og stek til bunnen er gyllen og osten bobler.
7. Ta pizzaen ut av ovnen, og legg den på en tallerken. Drypp over litt mer extra virgin olivenolje – og server!

Pizza Margherita





Pizza Angels er en lidenskapelig utvikler og leverandør av **alt som skal til for å lage verdens beste pizza.**

I Pizza Angels har vi lang erfaring fra pizzabransjen. Både som restauratører og som rådgivere for utallige kolleger i Norge, Pizza Angels er forhandler av italienske **Pavesi Forni**, som lager høykvalitetsovner til restauranter og private pizzaentusiaster.

Pizza Angels har utviklet profesjonelt utstyr for pizzakokker i samarbeid med de mest anerkjente italienske produsentene.

For hjemmemarkedet har vi i samarbeid med Home Brands utviklet en bred portefølje av pizzautstyr som blant andre distribueres i kjedebutikkene **Kitch'n** og **Tilbords**.

pizzaangels.com

LA TERRAZZA

100 % ITALIENSK PIZZAOVN – MED RESTAURANTKVALITET

La Terrazza fra Pizza Angels er den letteste gassovnen som italienske Zio-Ciro har produsert. Perfekt for terrassen – med profesjonell yteevne!

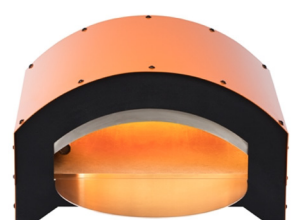
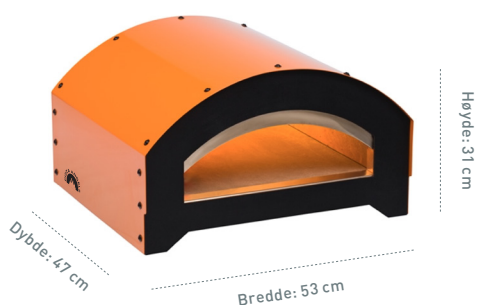
Ovnen er innvendig kledd med høykvalitets ildfast betongstein fra Italia – i motsetning til de fleste terrasseovnene på det norske markedet som er kledd med stål. I tillegg er den helisolert med keramisk fiber med høy tetthet, som betyr at temperaturen opprettholdes i lang tid, selv etter at flammen er slukket.

La Terrazza er ideell for italiensk pizza, men den er også egnet for brød, kjøtt, grønnsaker og fisk. Ovnen er lett å transportere og kan brukes på terrassen, i hagen og på kjøkkenet.

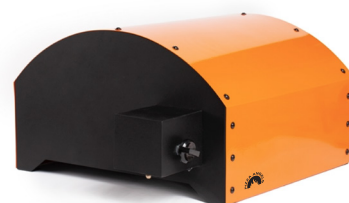
Den kan også benyttes på mindre serveringssteder som ønsker ekte italiensk pizza på menyen!



Energikilde	Gass
Trykk	28/30 mbar
Oppvarmingstid (450 °C)	15 minutter
Temperatur (maks)	500 °C
Steketid pizza	60/90 sekunder
Sikkerhetstermoelement	Integrert
Flammejustering	Min/maks
Vekt	35 kg
Brennereffekt	7 KW
Stekeflate	38 x 40 cm
Høyde foran inngangsmunning	11,5 cm



Leveres med en praktisk fronthylle i rustfritt stål som gjør at pizzaen også kan vendes utenfor ovnen.



Inkludert er også trykkgulatorsett, slange, klemmer og skiftenøkkel for å stramme sylindren.

LA TERRAZZA

BRUKSANVISNING

Det er viktig at ovnen installeres og brukes i henhold til denne bruksanvisningen – for din sikkerhet og for at den fungerer som den skal.

Vi anbefaler at du leser instruksjonene nedenfor nøye før du bruker ovnen. Sørg for at du vet hvordan du går fram. Sikkerhetsinstruksjonene eliminerer ikke all risiko – tilstrekkelige ulykkesforebyggende tiltak må alltid ivaretas.



BRUKSTED OG UNDERLAG FOR LA TERRAZZA

Pizzaovnen bør helst benyttes utendørs. Det anbefales å bruke den på et sted hvor det ikke er vind – og om mulig i le. Ovnens er laget av materialer som er motstandsdyktige mot atmosfæriske stoffer, men i perioder uten bruk anbefales det å dekke den til. Ikke bruk ovnen innendørs dersom det er i strid med gjeldende regelverk: www.sikkerhverdag.no/gass

VIKTIG

DE 4 FØRSTE TENNINGENE

De første tenningene må gjennomføres for å fjerne eventuell fuktighet fra ovnen som kan ha samlet seg under produksjon og transport:

- Tenn opp din La Terrazza første gang i 30 minutter på lav varme
- Denne fasen av forvarmingen er veldig viktig
- Gjenta denne operasjonen 3 ganger (lav varme i 30 minutter)
- Beregn minst 6 timer mellom hver av tenningene

MONTERING AV FREMRE HYLLE I RUSTFRI STÅL

La Terrazza er utstyrt med en fronthylle i rustfritt stål som gjør det lettere å vende pizzaen med en egnet pizzaspade utenfor ovnen. Fronthyllen er veldig enkel å montere/demontere, det er et spor på noen millimeter i fronten som gjør at hyllen festet til ovnen på en stødig måte.

BRENNER OG GASSKOBLING

Pizzaovnen er standardkonfigurert for bruk med propan/LPG-gass. Den kan ikke brukes med naturgass eller naturgass. Det er nødvendig å bruke et trykkgulatorsett for å koble den til LPG-sylindere på gassbeholderens topp. Bruk klemmene og pakningene som finnes i settet. Regulatoren har følgende funksjoner:

- Kapasitet: minst 1,5 kg/t
- Lavt trykk: 28/30 mbar

BRENNERENS TEKNISKE EGENSKAPER

- Termisk kapasitet > Min 2 KW – Maks 7 KW
- Forbruk av gass ved maksimal effekt 0,47 kg/t
- Brenneren har et sikkerhetstermoelement, en eventuell gasslekkasje stoppes automatisk i løpet av få sekunder dersom flammen av en eller annen grunn slukkes

OPPSUMMERING AV GENERELLE RÅD OG ADVARSLER

- Beskytt ovnen mot regn når den ikke er i bruk
- Ikke overskrid temperaturer på 550°C
- Sjekk alltid temperaturen med et lasertermometer
- Ovnen skal alltid være tørr når den er i bruk
- Ikke slukk flammen med vann
- Ikke la ovnen stå på høy varme i mer enn 50 minutter uten å bruke den
- Ikke plasser La Terrazza på brennbare overflater
- Slå alltid av gassen når du ikke bruker ovnen
- Ikke tukle med, demonter eller modifiser La Terrazza
- Ikke rengjør den ildfaste overflaten med kjemikalier eller fuktige kluter (verken varme eller kalde)
- Ikke bruk ovnen innendørs dersom det er i strid med gjeldende regelverk: www.sikkerhverdag.no/gass

MERK!

På grunn av termisk ekspansjon kan det oppstå små sprekker i kuppelen under herdeprosessen. Dette er normalt og har ingenting å si for kvaliteten på ovnen.