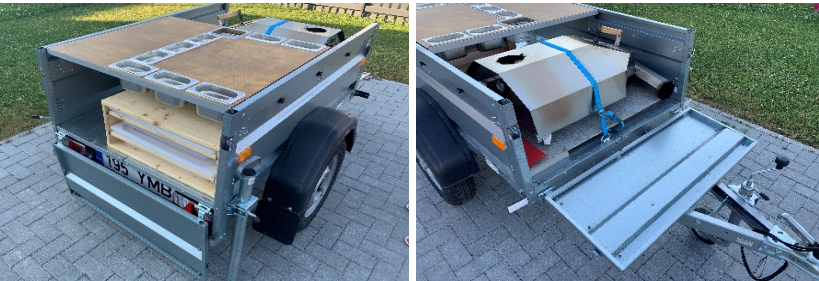


SAMM 1	-Pargi haagis tasasele pinnale; -Haagis natuke ettepoole kaldu, toesta tagumised tugijalad; -Reguleeri tiisli tugiratta kõrgust seni, kuni haagis on maaga paralleelne.	
SAMM 2	-Eemalda haagise kate; -Ava esimene ja tagumine porteluuk.	
SAMM 3	-Ava pitsaahju kinnitusrihm; -Tõsta pitsaahju tasapind ülemisse asendisse ja paigalda turvalukk.	
SAMM 4	-Paigalda pitsaahju korsten ja põhjakivid ning sulge ahju uks; -Süüta tulekoldes tuli ja küta ahi kuumaks ~30 minutit. NB! Kütmiseks kasuta ainult naturaalselt lehtpuitu!	
SAMM 5	-Paigalda pitsataigen taignariiulisse ja soovitud lisandid lisandihoidjatesse.	
SAMM 6	-Küpseta ja naudi! Pitsa lahtilõikamiseks kasuta ainult selleks ettenähtud aluseid; -Lõpetamisel lase pitsaahjul ~1tund enne kokkupakkimist avatud luukide ja siibritega maha jahtuda.	

NB! Ahju metallosad ja kiviplaadid on kuumad, ära põleta end!

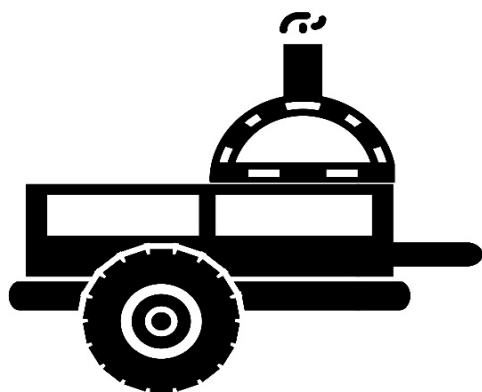
Peale pitsade tegemist puhasta haagis enda järel puhtaks!
 Puhastusõpetus pöördel

Haagise puhastamine peale kasutust

1.	Lase pitsaahjul kustunud tulega ja avatud luukidega maha jahtuda ~1...2 tundi.
2.	Jahtumise ajal puhasta toidunõud, tööpind ja pitsalabidas. Toidunõud pese nõudepesuvahendiga. Tööpinnalt eemalda suurem mustus kaabitsaga ja ülejäänud pind niiske lapiga.
3.	Esmalt eemalda tuharest, seejärel emalda ettevaatlikult põhjakivid. Ettevaatust, kivid võivad olla veel soojad. Kasuta kaitsekindaid!
4.	Pese ahju uks, korsten, küttekolde uks ja tuharest jooksva veega puhtaks. NB! Kive ei tohi veega pesta. Kivid puhastuvad järgmise kütmisega ise.
5.	Aseta kivid transpordipakendisse ja paki kogu haagis kokku nagu ta oli rentimise alguses.

Peakoka soovitused:

1.	Napoli stiilis pitsa küpsetamise põhjakivi temperatuur on 400...450°C
2.	Ära liialda lisanditega. <i>Less is more!</i>
3.	Kui oled pitsataigna piisavaks suuruseks venitanud, siis ära viivita lisandite lisamisega. Mida kauem ootad, seda raskem on pitsat labidale ja sealt maha saada.
4.	Veendu, et pitsa tegemise ajal on taigna all piisavalt jahu, samuti puista natuke jahu ka labidale. Nii on pitsa libistamine kergem. Kui on, kasuta selleks <i>semolina</i> -t, ehk mannat.
5.	Kuna leek on ühelt küljelt, siis keera pitsat küpsemise ajal. Eriti krõbeda juustu saad kui hoiad pitsat enne väljavõtmist pitsaahju laes umbes 10 sekundit.



PITSAHAAGIS

PITSAHAAGIS.COM