

BOSKA®

SINCE 1896

Food Tools for Life

Pizzaschaufel - DE

Beschreibung

Eine Pizzaschaufel ist ein praktisches Werkzeug, um Pizzen sicher und einfach in und aus dem Ofen zu bewegen, ohne sie zu beschädigen. Dank des flachen Designs und des einzigartigen Holzgriffs bietet die Schaufel einen stabilen und komfortablen Halt. Ideal für den professionellen und privaten Gebrauch.

So verwenden Sie die Pizzaschaufel:

1. **Vorbereitung:** Bestäuben Sie die Schaufel leicht mit Mehl, um zu verhindern, dass der Pizzateig anhaftet.
2. **Platzieren:** Verwenden Sie die Schaufel, um die Pizza in den Ofen zu schieben. Schieben Sie sie vorsichtig, damit die Pizza gleichmäßig auf das Backblech oder den Stein gleitet.
3. **Drehen:** Drehen Sie die Pizza während des Backens (falls nötig), indem Sie die Schaufel unter die Pizza schieben und diese vorsichtig rotieren.
4. **Herausnehmen:** Nehmen Sie die Pizza mit der Schaufel aus dem Ofen und legen Sie sie auf ein Schneidebrett oder einen Servierteller, damit Sie sie leicht in Stücke schneiden können.
Achtung! Der Griff und der Kopf der Pizzaschaufel können heiß werden, wenn sie längere Zeit im Pizzaofen gehalten wurden.
5. **Reinigung:** Reinigen Sie die Schaufel nach jedem Gebrauch, um die Hygiene zu gewährleisten.

Warnungen

Für dieses Produkt sind keine Warnungen vorhanden.