

PAVESI S.R.L.  
REFRATTARI PAVESI MODENA  
V. RADICI IN PIANO , 120/C  
41040 CORLO – MODENA  
Tel/Fax: 059/574569

[www.pavesiforni.it](http://www.pavesiforni.it)

[infocommerciale@pavesiforni.it](mailto:infocommerciale@pavesiforni.it)

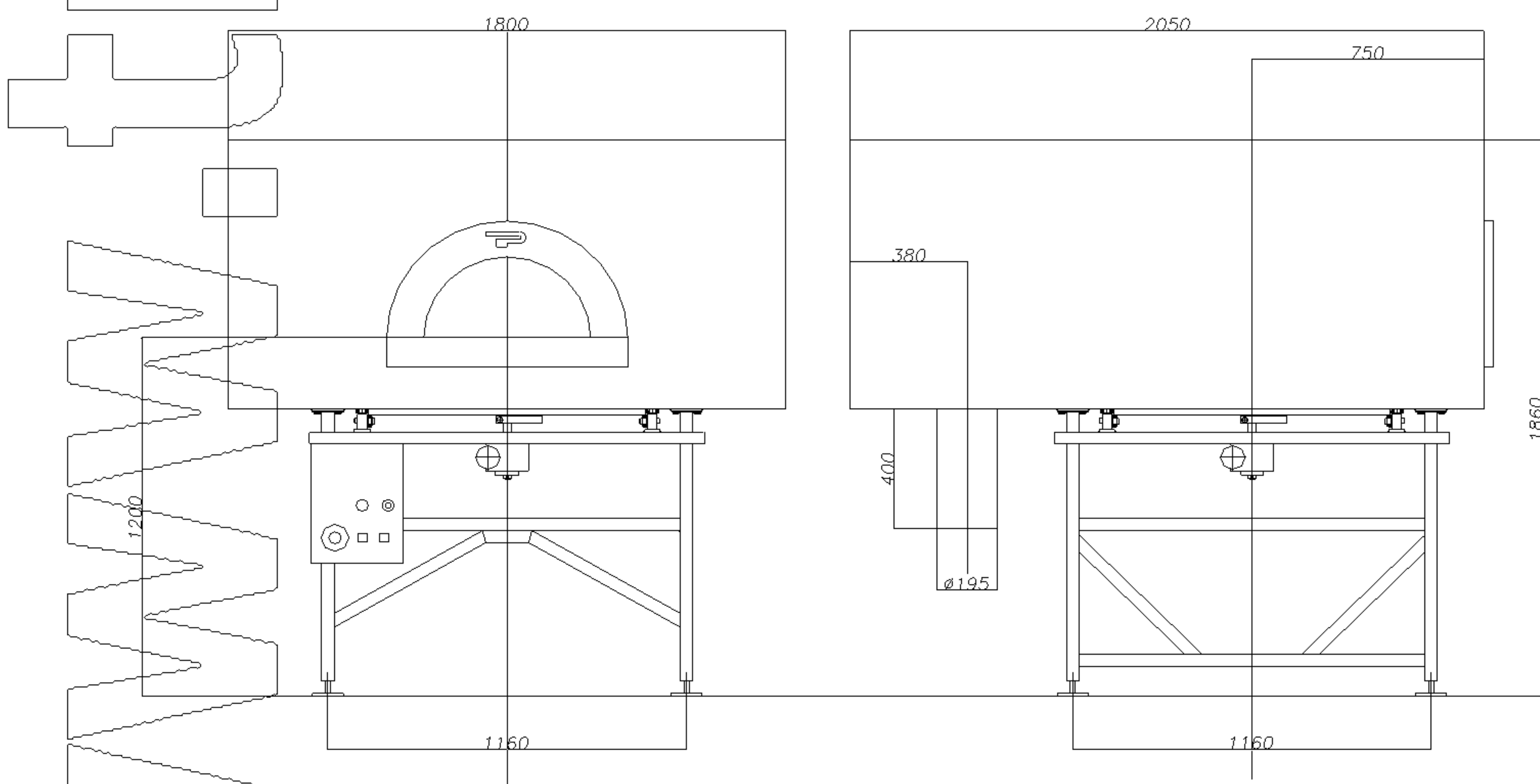
### РОЗЖИГ ДРОВЯНОЙ ПЕЧИ

В новой дровяной печи содержится много воды (около 100 кг), которая частично выйдет наружу через дымоход в виде пара, частично осядет на землю в виде капель.

Первый розжиг должен осуществляться медленно и постепенно в течение минимум 24 часов.

Для **традиционных печей** рекомендуется разжигать огонь в середине варочной панели; для печей **“TWISTER”** – в **задней части**. Первый розжиг всегда следует выполнять с использованием мелких дров.

**Перед розжигом WOOD TWISTER OVEN необходимо поместить металлическое ведро для золы под выходным отверстием в задней части.**



**После разжигания печи TWISTER варочная панель должна повернуться.**

Мы считаем, что лучше всего использовать дрова из бука и оливы.

Не используйте ароматные дрова (например, хвойные и лимонные деревья) и дрова, образующие много дыма.

На ночь или на время простоя рекомендуется закрывать отверстие печи специальной задвижкой.

Если заметите небольшие трещинки на некоторых частях печи, не волнуйтесь, это просто тепловое расширение.

Чрезвычайно важно: **НЕ МОЙТЕ ВЕРХ ВАРОЧНОГО МОНОБЛОКА МОКРОЙ ЩЕТКОЙ ИЛИ ТРЯПКОЙ**, чтобы избежать увеличения трещин.

**ПОМНИТЕ:** по завершении дневной смены необходимо закрывать печь, чтобы сохранить накопленное тепло.

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕЧИ ВО ВРЕМЯ ГОТОВКИ**

Доведите печь до нужной температуры (от 270°C до 350°C). Поддерживайте температуру минимум одного часа перед началом готовки.

Настоящая итальянская пицца готовится при температуре от 270°C до 350°C в течение 1,5 - 3 минут.

В печи TWISTER ручка скорости (регулятор скорости) используется для выбора правильной скорости выпекания пиццы. При готовке устанавливайте максимальную скорость.

Когда пицца готова, уменьшите скорость и выньте пиццу.

Для равномерного прогрева пиццы очень важно поддерживать одинаковую температуру печи в процессе готовки.

В традиционных печах необходимо поворачивать пиццу для обеспечения равномерного прогрева.

**PAVESI S.r.l.**