



**BURNHARD**

**TURN,  
BABY,  
TURN!**

**STARTER GUIDE**

Pizzawender, steckbar • Pizza turner, plug-in •  
Pizzadraaier, insteekbaar • Petite pelle ronde à pizza, enfichable •  
Girapizza, a innesto • Espátula para pizza, enchufable

# NIMM ALL DEINE WENDUNGEN SELBST IN DIE HAND

Du weißt, was du willst: die krossesten Pizzakreationen. Mit deinem neuen Pizzawender absolut machbar! Denn damit hast du dir professionelles Werkzeug für deine Backstube daheim zugelegt. Los geht's!

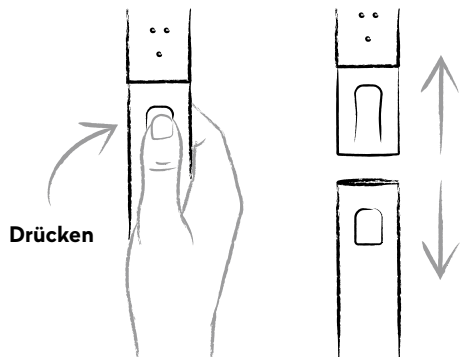
## REINIGUNG & LAGERUNG

Die Schaufel deines neuen Pizzawenders reinigst du ganz einfach mit etwas warmem Wasser und Spülmittel. Trockne sie anschließend gründlich ab. Wische den Holzgriff mit einem feuchten Tuch ab. Durch das Loch im Griff kannst du deinen Wender entweder einfach aufhängen oder die Einzelteile voneinander lösen und platzsparend verstauen. Der Wender ist nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

## VERWENDUNG

**Achtung:** Verwende den Pizzawender nur zum Anheben und Wenden von Lebensmitteln. Zum Servieren oder für einen längeren Kontakt des Materials mit Lebensmitteln ist er nicht geeignet.

1. Stecke das Endstück in das Vorderteil bis der Kunststoffknopf spürbar einrastet und beide Teile fest miteinander verbunden sind.
2. Bediene deinen Pizzawender am besten beidhändig. Durch den extra langen Griff hast du dabei den perfekten Halt.
3. Führe den Wender nun in den Ofen und hebe die Pizza am Rand etwas vom Untergrund an. Ziehe sie in deine Richtung und lasse sie so im Ofen rotieren.
4. Wiederhole diesen Vorgang, bis deine Pizza von allen Seiten gleichmäßig gegart und wunderbar kross ist.
5. Willst du deinen Wender auseinanderstecken? Entraste den Kunststoffknopf, indem du ihn eindrückst. So lassen sich beide Teile wieder voneinander lösen.



# TAKE LIFE'S TWISTS AND TURNS INTO YOUR OWN HANDS

You know what you want: the crispiest pizza creations. Absolutely doable with your new pizza turning peel! Because with this pizza turning peel you've got the right professional tools for your own pizzeria. Here we go!

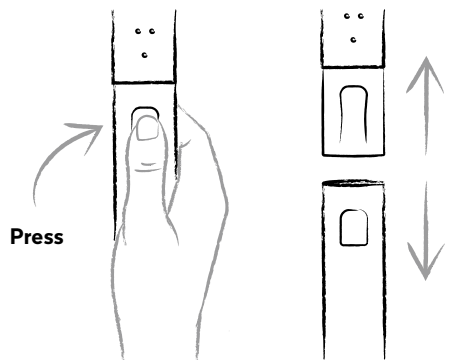
## CLEANING & STORAGE

You can easily clean the shovel of your new pizza turning peel with a little warm water and some washing-up liquid. Then dry thoroughly. Wipe the wooden handle with a damp cloth. You can either simply hang up your turning peel using the hole in the handle or detach the individual parts and stow them away to save space. The pizza turning peel is not suitable for the dishwasher.

## USE

**Caution:** Only use your pizza turner to lift and turn food. The pizza turner is not suitable for serving or for prolonged contact of the material with food.

1. Insert the end piece into the front until the plastic button clicks into place and both components are firmly connected.
2. It is best to use your pizza turning peel with both hands. The extra long handle gives you the perfect grip.
3. Now put the pizza turning peel in the oven and lift the pizza slightly off the ground by the edge. Pull it towards you and let it rotate in the oven.
4. Repeat this process until your pizza is evenly cooked on all sides and wonderfully crisp.
5. If you wish to take your turning peel apart, unlock it by pressing the plastic button and separate the two parts.



# NL NEEM AL HET DRAAIWERK ZELF TER HAND

Je weet wat je wilt: de knapperigste pizzacreaties. Absoluut goed te doen met je nieuwe pizzadraaier! Want daarmee heb je professioneel gereedschap voor je eigen thuisbakkerij. Daar gaan we!

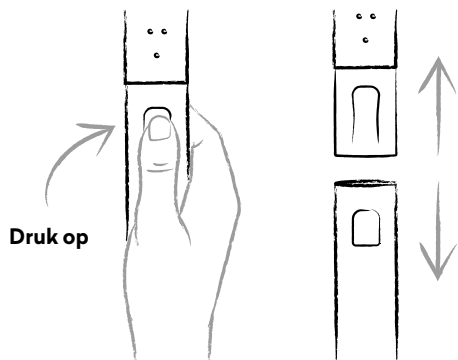
## REINIGING & OPSLAG

De schep van je nieuwe pizzadraaier maak je eenvoudig schoon met een beetje warm water en afwasmiddel. Droog ze daarna goed af. Het houten handvat met een vochtige doek afvegen. Je kunt je draaier eenvoudig aan het gat in de handgreep ophangen, of de onderdelen van elkaar losmaken en ruimtebesparend opbergen. De pizzadraaier kan niet in de vaatwasser.

## GEBRUIK

**Let op:** Gebruik de pizzadraaier alleen om voedsel op te tillen en om te draaien. De pizzadraaier is niet geschikt voor het serveren of voor langdurig contact van het materiaal met voedsel.

1. Steek het eindstuk in het voorste deel totdat de plastic knop op zijn plaats klikt en beide delen stevig met elkaar verbonden zijn.
2. Je kunt je pizzadraaier het beste met beide handen gebruiken. De extra lange handgreep geeft je de perfecte grip.
3. Steek de draaier nu in de oven en til de pizza aan de rand iets van de bodem. Trek hem naar je toe en draai hem op die manier in de oven.
4. Herhaal dit totdat je pizza aan alle kanten gelijkmatig gaar en heerlijk knapperig is.
5. Als je de draaier uit elkaar wilt halen, ontgrendel je de plastic knop door die in te drukken en trek je de twee delen uit elkaar.



# TOURNE TOI-MÊME TA PIZZA

Tu sais ce que tu veux : créer des belles pizzas bien croustillantes. Pas de problème avec ton nouveau tourne-pizza ! Avec cette grande pelle à la maison, ton fournil est équipé d'un ustensile professionnel. C'est parti !

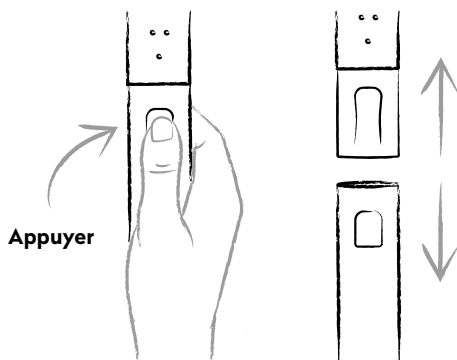
## NETTOYAGE ET RANGEMENT

La pelle de ton nouveau tourne-pizza se nettoie simplement avec un peu d'eau tiède et du liquide vaisselle. Ensuite, sèche-la soigneusement. Essuie le manche en bois avec un chiffon humide. Il est possible d'accrocher simplement ta grande pelle à pizza par le trou de la poignée, ou de séparer les différentes pièces et les ranger afin de gagner de la place. Le tourne-pizza n'est pas adaptée au lave-vaisselle.

## UTILISATION

**Avertissement :** Utilise ta petite pelle ronde à pizza uniquement pour soulever et retourner des denrées alimentaires. La pelle à pizza n'est pas conçue pour servir ou pour un contact prolongé du matériau avec les aliments.

1. Insère l'embout dans la partie avant jusqu'à ce que le bouton en plastique s'enclenche et que les deux parties soient fermement attachées.
2. Il est préférable d'utiliser le tourne-pizza à deux mains. La poignée extra longue offre une prise en main parfaite.
3. Place maintenant la grande pelle dans le four et soulève légèrement la pizza par le bord. Tire-la vers toi et fais-la pivoter dans le four.
4. Répète l'opération jusqu'à ce que la pizza soit cuite uniformément de tous les côtés et merveilleusement croustillante.
5. Quand tu as terminé, il est possible de démonter la grande pelle. Il suffit d'appuyer sur le bouton en plastique pour le libérer et séparer les deux parties.



# DA ADESSO GIRARE LA PIZZA SARÀ MOLTO PIÙ FACILE

Vuoi sbizzarrirti con le tue creazioni e ottenere pizze gustose e croccanti? Con la tua nuova paletta per girare la pizza ora è molto più facile! Si tratta infatti di un utensile di livello professionale, ottimo anche per la tua pizzeria casalinga. Cominciamo!

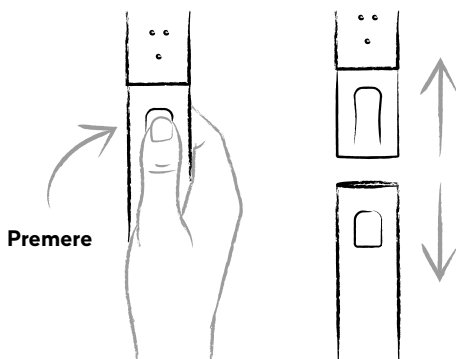
## PULIZIA E CONSERVAZIONE

Per pulire facilmente il piatto della pala basta un po' di acqua tiepida e detersivo per piatti. Dopo la pulizia ricordati di asciugarla accuratamente. Il manico di legno si può pulire con un panno umido. Per riporre la paletta puoi semplicemente appenderla tramite il foro nel manico o staccare i due pezzi per risparmiare spazio. La paletta non è adatta per il lavaggio in lavastoviglie.

## UTILIZZO

**Attenzione:** Utilizzare la pala per pizza solo per sollevare e girare il cibo. La paletta per girare la pizza non è adatto per essere servito o per un contatto prolungato del materiale con gli alimenti.

1. Inserire il manico nella parte anteriore finché il pulsante di plastica non scatta in posizione ed entrambe le parti sono saldamente collegate.
2. La cosa migliore è usare la paletta con entrambe le mani. Il manico extra lungo offre una presa perfetta.
3. Inserire nel forno la paletta e sollevare leggermente la pizza dal bordo. Tirare la pizza verso di sé e farla ruotare nel forno.
4. Ripetere l'operazione finché la pizza non sarà cotta uniformemente su tutti i lati e meravigliosamente croccante
5. Se vuoi smontare la paletta, sblocca il pulsante di plastica premendolo e dividi i due pezzi.



# PREPARA TUS PIZZAS COMO UN EXPERTO

Sabes lo que quieres: las pizzas más crujientes. ¡Con tu nueva pala para pizza puedes conseguirlo! Porque con ella has adquirido una herramienta profesional para tu pizzería en casa. ¡Allá vamos!

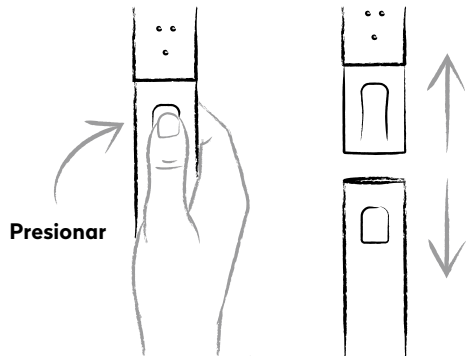
## LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

Puedes limpiar fácilmente la base de tu nueva pala para pizza con un poco de agua tibia y detergente líquido. Luego sécala bien. Limpia el mango de madera con un paño húmedo. Puedes colgar la pala del orificio en el mango o separar las piezas individuales entre sí y guardarlas para ahorrar espacio. La pala no es apta para lavavajillas.

## USO

**Atención:** Utiliza la pala para pizza únicamente para levantar y voltear alimentos. El pala para pizza no es adecuado para servir o para un contacto prolongado del material con los alimentos.

1. Inserta la pieza del extremo en la parte frontal hasta que el botón de plástico encaje en su lugar y ambas partes estén firmemente conectadas.
2. Lo mejor es usar la pala para pizza con ambas manos. El mango extralargo te ofrece el agarre perfecto.
3. A continuación, mete la pala en el horno y levanta la pizza ligeramente por el borde. Tira de ella hacia ti y déjala hornear en el horno.
4. Repite este proceso hasta que la pizza esté horneada de forma uniforme por todos lados y maravillosamente crujiente.
5. Si quieres desarmar la pala, desbloquea el botón de plástico presionándolo para permitir que las dos piezas se separen de nuevo.





Join our BBQ Journey  
**#BURNHARDGRILLS**



[www.burnhard.de](http://www.burnhard.de)