

意大利果木燃木披萨炉.窑式窑烤披萨炉.披萨窑炉

产品名称	意大利果木燃木披萨炉.窑式窑烤披萨炉.披萨窑炉
公司名称	湖南省好味厨具设备有限公司
价格	20800.00/台
规格参数	长:1200 宽:1200 高:1900
公司地址	长沙市雨花区圭塘路52号英郡年华公寓13栋1603房
联系电话	15874009311 13787207480

产品详情

陈生13787207480（微信同号）销量领先，高效实用，公司是专业生产窑式披萨炉和窑烤披萨炉的生产厂家，加热方式可以使用电加热，燃气加热和果木加热，支持定制外面的规格和尺寸，可以窑式披萨炉的炉膛单独的出售。

在烤制第一个披萨前，你需要提前1到1.5个小时来生火并且使其燃烧起来（时间具体视天气，烤炉和木柴的情况而定）

1. 首先，将两根木柴前后对齐，平行放在烤炉入口和烤炉中心之间，确保木柴距炉口有一定的距离，否则火星可能会喷溅出来，将烤炉的前部熏黑，两根木材之间要留出足够的间距，已便你在中间放入点火的火源如报纸，牛皮纸，酒精蜡等，在纸袋上放三个点的火块，按照搭建小木屋的方式垂直于前两根木材在放两根木材，将8到10根像帐篷一样似的斜靠在搭在柴堆上。点燃纸袋或者酒精蜡等。
2. 如果你的木材和引火柴非常干燥，几分钟之内，火就会熊熊燃烧起来，木材燃烧时，你要像给家庭壁炉一样不断的添柴，每10到15分钟一次性添加2到4根木材进去，具体的数量根据烤炉的大小而定。
3. 半个小时到1个小时后，火焰正上方的烤炉圆顶将从暗黑色变成灰白色，同时你会看到一大堆燃烧的余灰烬，用灰刮将余灰烬推到烤炉中央至后方的区域，每隔15分钟查看一下火焰的情况，必要时添加木材以保证火苗旺盛，这个过程需要持续半个小时到1个小时。
4. 加热烤炉的同时，整个圆顶将从暗黑色变成灰白色，一旦出现这种情况，用灰刮将余灰烬刮到烤炉的左边，我习惯将它们刮到左边，这样在右侧烤制披萨的时候就会很顺手，让火继续燃烧，偶尔加入木柴，等半个小时或者更久一些，如果你有红外线的温度计，对准炉底板测一下，温度大概为380到420摄氏度，炉顶温度在480到520摄氏度或者以上，这些数据表明，整个烤炉的温度在420到480摄氏度，你烤制第一个披萨也将帮助你判断温度，你可以根据结果进行调整。

5. 用长柄耐热刷将炉板上的灰扫到火堆里，然后将湿毛巾缠绕在刷子上，擦拭烤炉底部，彻底清洗干净

6. 烤炉的四周应该始终有火焰围绕，中间还应该有火焰蹿到顶部，这样就可以在烤制披萨顶部的同时在底板上烤制披萨底部，为了使火焰往上蹿，放入披萨烤制之前，往火堆的余灰烬里扔一些木片或者引火柴，如果在烤两块披萨间的间隙，烤炉的温度不够，添加一根木材，引燃，使炉温达到要求。

7. 建议，一次烤制一个燃木烤炉的披萨，这样会好很多，不至于手忙和乱，单个披萨的烤制时间在90到120秒。

备注

一,第一次使用燃木烤炉烤制披萨时，可以先用几个面团练习一下

二，如果烤炉的底板上粘上了东西，用灰刮铲一些炭火盖在上面，烧约3分钟，记得将炭火移回火堆，做下一个披萨前要彻底清洗。

三，如果在过去24个小时内使用过烤炉。你会发现，预热所需的时间会短一点。

运输过程中为了方便上下安全和方便采用木箱安装，确保运输过程中的顺畅和安全，欢迎到工厂实地考察，交流。