



FLAMMKUCHEN- UND PIZZAOFEN AUS EDELSTAHL STAINLESS STEEL FLAMMKUCHEN AND PIZZA OVEN



Zu jeder Jahreszeit der
Hit für Ihre Feier.
The hit at your
party at any time
of the year.



Vorwärmzeit 20 - 30 Minuten – Backzeit 4 - 5 Minuten. | Pre-heating period 20-30 minutes – baking time 4 - 5 minutes.



Alle **MSL**-Öfen werden ausschließlich aus hochwertigen Edelstählen hergestellt. Hierdurch ist eine Lagerung im Freien problemlos möglich. Die Ofenkammer hat einen Durchmesser von ca. 40 cm und ist unterteilt in Ober- und Unterteil. Die Unterteilung erfolgt durch eine Pizzaplatte, welche selbstverständlich für den Lebensmittelbereich zugelassen ist. Im Unterteil befindet sich ein loses Lochblech zur Auflage des Brennmaterials. Das Abluftrohr mit Regenhaube ist lediglich durch ein Stecksystem am Ofenrohr befestigt. Dies ermöglicht einen vereinfachten Transport des Ofens. Der Ofen mit Abluftrohr hat eine Höhe von 115 cm, ohne Abluftrohr eine Höhe von 67 cm. Als Zubehör wird ein hoher Standfuß mit Schaufelhalter angeboten. Nach dem Aufstecken des Ofens ergibt sich eine Höhenverlängerung von 79 cm. Die Gesamthöhe des Ofens beträgt in dieser Ausführung ca. 194 cm. Vor dem Aufstecken des Ofens auf den Standfuß empfehlen wir, diesen von innen mit Sand oder Steinen zu beschweren, da hierdurch die Standsicherheit deutlich erhöht wird. Weiterhin ist eine Tür zum Einhängen und eine Pizza- bzw. Flammkuchenschaufel lieferbar.

Zum Backen eines Flammkuchens sollte ca. 20 bis 30 Minuten vor dem Einschleiben des ersten Flamm-

kuchenteiges das Feuer entfacht werden. Nur wenige Hölzer sind hierzu erforderlich. Die Backzeit für einen Flammkuchen beträgt 4 bis 5 Minuten. Wir empfehlen den Flammkuchen nach ca. 2 Minuten um 180° zu drehen, da im hinteren Ofenbereich größere Temperaturen als im vorderen Bereich vorhanden sind. Die Verwendung der Tür ist bei Flammkuchen nicht erforderlich.

Achtung! Der Pizza und Flammkuchenofen muss sobald das Feuer entfacht ist grundsätzlich immer beaufsichtigt werden. Bei Befuerung ist der Ofen im Außenbereich extrem heiß und bei Berührung besteht Verbrennungsgefahr. Nicht in geschlossenen Räumen verwenden. Nicht auf brennbaren Flächen abstellen. Kinder sind grundsätzlich vom Ofen fern zu halten. Wir empfehlen bei der Benutzung des Ofens festes Schuhwerk und Handschuhe zu tragen.

Preise und Lieferzeit auf Anfrage unter Tel. 06852-8840

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und viel Spaß beim Einsatz dieses hochwertigen **MSL**-Produktes.



All **MSL** ovens are made exclusively from high-quality stainless steel. This means that they can be stored outdoors without difficulty. The oven chamber has a diameter of around 40 cm and is divided into an upper and lower piece. The division is achieved via a pizza plate which is of course authorised for food use. The lower part contains a loose perforated sheet that is placed directly on the burning material. The exhaust pipe with rain cover is simply fixed to the oven pipe using a plug-in system. This enables the oven to be transferred easily. The oven is 115 cm high with the exhaust pipe and 67 cm high without the exhaust pipe. A high base with scoop holder is available as an accessory. After setting up the oven the height extends by 79 cm. The total height of the oven in this design is around 194 cm. Before assembling the oven onto the base, we recommend weighing it down internally using sand or stones to significantly improve the stability. A hinged door and pizza or Flammkuchen scoop can also be supplied.

To bake a Flammkuchen, the fire should be ignited around 20-30 minutes before inserting the Flammkuchen dough. This only requires a little wood. The baking time for a Flammkuchen is 4 to 5 minutes. After

around 2 minutes we recommend turning the Flammkuchen through 180° as the temperature is higher in the back part of the oven than at the front. It is not necessary to use a door to bake Flammkuchen.

Important! The pizza and Flammkuchen oven must always be supervised as soon as the fire has been ignited. When there is a fire inside, the exterior of the oven is extremely hot and there is a risk of burning if the oven is touched. Do not use in closed rooms. Do not place on combustible surfaces. Children must be kept away from the oven. When using the oven, we recommend wearing solid shoes and gloves.

Prices and delivery times available on request on Tel. 0049 6852-8840

We hope you enjoy your food and love using this high-quality **MSL** product.



Kai Uwe empfiehlt

Mein Rezept für Flammkuchen
 Fertige Teigplatten rund, oval oder eckig
 gibt es in vielen Geschäften oder über das
 Internet zu beziehen.

Für den Belag folgende Zutaten mischen:
 Schmand, etwas Quark und Sahne, mit
 Pfeffer und Salz je nach Geschmack würzen.
 Zwiebel in dünne Ringe schneiden,
 gewürfeltes Rauchfleisch und etwas
 geriebenen Käse auf dem Schmand
 verteilen.

Der Fantasie sind natürlich
 keine Grenzen gesetzt,
 probieren Sie Ihren

Flammkuchen auch einmal
 mit Paprikastreifen oder
 Rucola und luftgetrocknetem
 Schinken. Als süße Variante
 empfehlen wir Äpfel mit Zucker
 und Zimt aber auch
 mit Vanilleeis

Kai Uwe recommends

My recipe for Flammkuchen
 (Alsace pizza - tarte flambée)
 Prepared dough - round, oval or
 rectangular - is available in many
 shops or via the Internet.

Mix the following ingredients
 to make up the topping:
 Mix salt and pepper with sour cream,
 some quark and cream to taste.

Cut onions into thin rings,
 spread cubes of smoked meat and a little
 grated cheese over the sour cream.

There are no limits to your imagination,
 why not try your Flammkuchen with
 strips of pepper, rocket and
 air-dried ham. If you like it sweet
 we recommend apples with sugar
 and cinnamon; try it with vanilla
 ice cream.

Mathieu Schalungssysteme und Lufttechnische Komponenten GmbH
 Industriestraße | 66625 Nohfelden / Sötern

Telefon : +49 6852 / 884 - 0 | Fax : +49 6852 / 884 - 10

Email : zentrale@msl-bauartikel.de
 URL : www.msl-bauartikel.de

