

Instructies: de oven schoonbranden

1. **Hout over de bodem verdelen** Klaar met bakken? Schuif het resterende, brandende hout met de pizzaschep naar het midden. Verdeel het hout goed over de hele bodem, precies op de plek waar de pizza's hebben gelegen.
2. **Schoonbranden** Laat de oven rustig uitbranden. Door de extreme hitte branden alle achtergebleven vet- en kaasrestjes op de stenen vanzelf helemaal weg.
3. **Afkoelen** Laat de pizzaoven na het uitbranden helemaal afkoelen.
Let op: dit kan een tijdje duren!
4. **As opvegen** Is de oven volledig afgekoeld? Veeg de laatste restjes as en kool dan even op met een stoffer en blik. Klaar!
5. **De gebruikte materialen schoonmaken** maak de pizzaschep, de draaispatel, pizza mes en andere materialen schoon en neem de buitenkant van de oven even af met een vochtige doek. Bedankt! Zo is alles weer helemaal fris en netjes voor de volgende keer!

