



RENTIQUE WEISS

Erik Weiß · Einzelunternehmen

Kastanienallee 18

24796 Krummvisch, OT Klein Königsförde

0155 60417064 · info@rentique-weiss.de

rentique-weiss.de

QUICK-START-GUIDE

PIZZAOFEN

1 WAS LIEGT BEI

- Pizzaofen mit handgedrehtem Pizzastein
Dreht sich nicht von selbst: Knauf an der Unterseite, Teller kugelgelagert.
- Pizzaschaufel
Der zubuchbare Profi-Schieber muss nicht eingemehlt werden.
- Gasflasche und 50-mbar-Druckminderer
Nicht automatisch dabei — klären wir bei der Buchung. Der Ofen ist die 50-mbar-Ausführung, der Regler muss dazu passen.

2 AUFBAU

- 1 Ofen im Freien auf eine feste, ebene Fläche stellen. Von unten wird er nicht heiß — ein stabiler Tisch reicht.
- 2 Abstand halten: nichts Brennbares in der Nähe, auch nicht hinter dem Ofen.
- 3 Gasflasche stehend danebenstellen, nie unter den Ofen.
- 4 Druckminderer aufschrauben — Linksgewinde. Schlauch knickfrei und weg von der Mündung verlegen.
- 5 Dichtheit prüfen: Ventil öffnen, Verbindungen mit Seifenwasser einpinseln. Blasen heißt undicht — Ventil zu und anrufen. Nie mit einer Flamme.
- 6 Knauf an der Unterseite einmal durchdrehen: Der Stein liegt sauber auf dem Teller und läuft leicht.

3 INBETRIEBNAHME

- 1 Flaschenventil öffnen, Regler auf die höchste Stufe, dann per Piezo zünden.
- 2 Auf höchster Stufe vorheizen, bis der Stein durchgeheizt ist, nicht nur die Luft. Danach herunterregeln.
- 3 Teig auf Semola ausbreiten und belegen, dann ruckartig mit dem Schieber unter die Pizza fahren.
- 4 Überschüssiges Mehl mit leichten ruckartigen Bewegungen abstreifen — im Ofen verbrennt es nur und trübt den Geschmack. Pizza über den Stein legen, Schieber ruckartig herausziehen.
- 5 Stein am Knauf von Hand weiterdrehen, sonst brennt die Pizza einseitig an. Tempo und Position bestimmst du dabei selbst, Wenden mit dem Schieber entfällt.
- 6 Bei voller Hitze ist sie in ein bis zwei Minuten fertig, also danebenbleiben. Mehlreste zwischendurch vom Stein kehren.
- 7 Ausmachen in dieser Reihenfolge: erst das Flaschenventil schließen, brennen lassen, bis die Flamme ausgeht, dann den Regler zu. So bleibt kein Gas im Schlauch.

4 DIE DREI HÄUFIGSTEN FEHLER

1 ZU FRÜH EINGESCHOBEN

Ein Stein, der noch nicht durchgeheizt ist, macht einen bleichen Boden, der am Stein klebt. Lieber länger vorheizen als zu früh einschieben.

2 NICHT GEDREHT

Wer die Pizza liegen lässt, hat sie auf einer Seite schwarz und auf der anderen blass. Am Knauf drehen — das ist bei jedem Pizzaofen nötig und braucht etwas Übung.

3 ZU NASS BELEGT

Viel Sauce und feuchter Belag lassen den Teig am Schieber kleben. Sparsam belegen, auf Semola arbeiten und zügig einschießen.

SICHERHEIT

- Nur im Freien betreiben. Nie im Zelt, im Pavillon, in der Garage oder im Innenraum.
- Ofen und Mündung werden sehr heiß und bleiben es lange. Kinder und Tiere fernhalten.
- Nichts Brennbares in Reichweite: Kartons, Papier, Küchentücher, Grillanzünder.
- Gasgeruch: keinen Schalter betätigen, keine Flamme, Flaschenventil schließen, Abstand halten, dann anrufen.
- Gasflasche stehend transportieren, nach Gebrauch das Ventil zudrehen.
- Löschdecke griffbereit halten. Fett- und Teigbrände nie mit Wasser löschen.

RÜCKGABE

- ☐ Ofen vollständig ausgekühlt und außen abgewischt
- ☐ Pizzastein trocken abgebürstet, nicht gewaschen — nass gemacht reißt er beim nächsten Aufheizen
- ☐ Schaufel und Schieber sauber und trocken
- ☐ War die Gasflasche von mir: zurück, Ventil zu, Schutzkappe drauf

Übergabe ab 16 Uhr, ein Miettag sind 24 Stunden ab Übergabe – je länger du mietest, desto günstiger wird jeder Tag. Der Ofen braucht nach dem letzten Stück lange zum Abkühlen — plan die Zeit ein, bevor du ihn ins Auto lädst.

KLEMMT WAS?

Ruf an, bevor du improvisierst. Bei Gasgeruch oder einer Störung: Flaschenventil zu, Abstand halten, dann anrufen. Eigenmächtige Reparaturen sind laut Mietvertrag nicht zulässig.

0155 60417064

auch WhatsApp · info@rentique-weiss.de