



TUTORIAL

MENYALAKAN DAN MENYIAPKAN OVEN KAYU ALFA FORNI

MULTI FLASHINGO KARISMA

01

ALFA FORNI





TUTORIAL: MENYALAKAN DAN MENYIAPKAN OVEN KAYU ALFA FORNI

PERINGATAN

Ikuti petunjuk ini sebelum menyalakan oven:

Jangan gunakan cairan mudah terbakar atau bahan bakar lain untuk menyalakan oven. Pastikan tidak ada material yang mudah terbakar di sekitar oven, dan jarak aman minimum sudah dipenuhi.

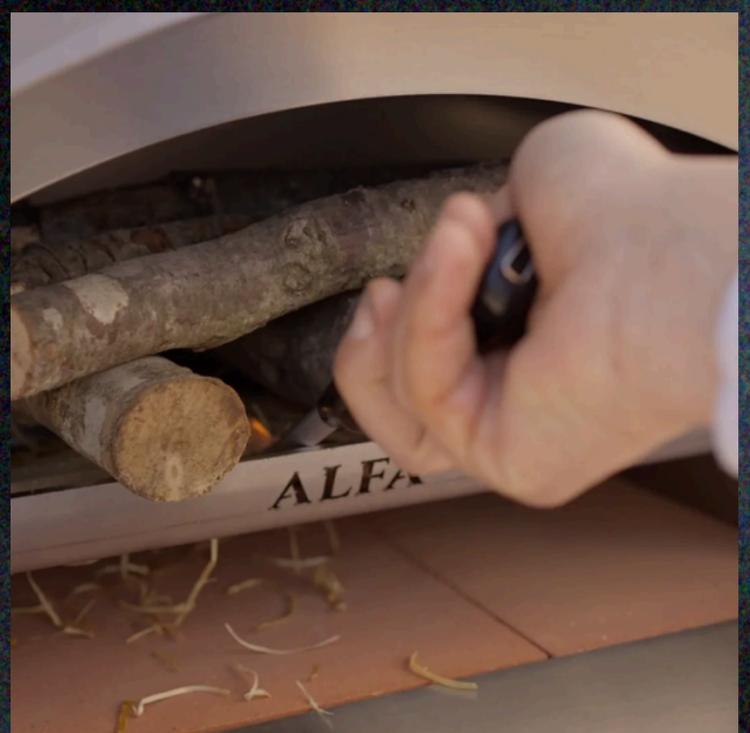
1. SUSUN KAYU DI TENGAH OVEN

Di tengah oven atau sedikit ke kanan, buat tumpukan kayu ALFA secara menyilang dengan potongan kecil. Tambahkan 2-3 firestarter merek QwikWik atau merek favoritmu untuk mempermudah menyalakan api dengan cepat.



2. NYALAKAN FIRESTARTER

Nyalakan firestarter untuk menyalakan tumpukan kayu yang sudah disusun di dalam oven.





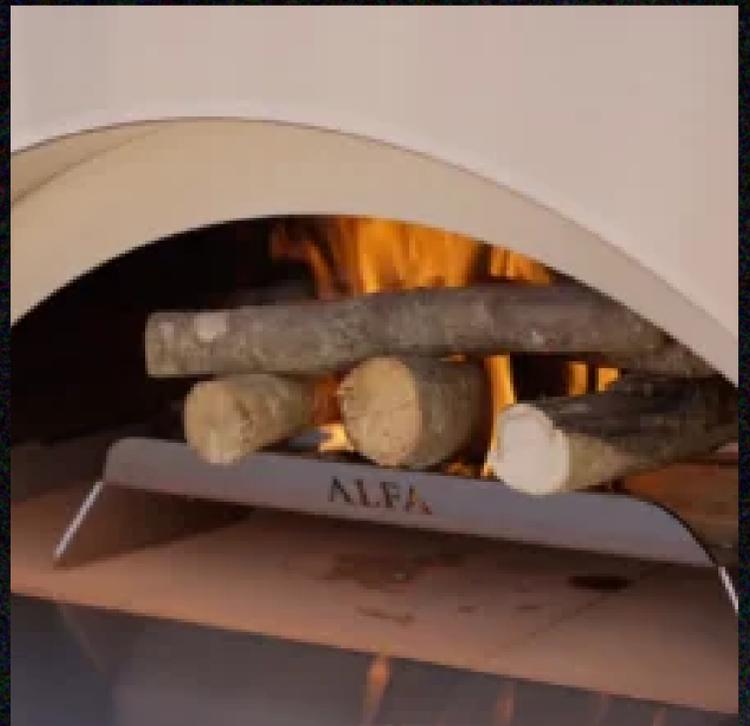
3. PASANG PINTU OVEN DENGAN CELAH KECIL

Setelah kayu mulai terbakar, pasang pintu oven pada rak pemanas oven, tapi biarkan celah kecil sekitar 2-5 cm agar udara bisa masuk. Ini membantu api tetap menyala dengan baik dan mempercepat pemanasan oven ke suhu yang diinginkan.



4. TAMBAHKAN KAYU YANG LEBIH BESAR

Perlahan tambahkan kayu yang lebih besar untuk memperbesar api. Lakukan ini selama 15-20 menit tergantung ukuran oven. Oven yang lebih besar mungkin membutuhkan waktu lebih lama untuk panas. Jangan terlalu banyak memasukkan kayu sekaligus, dan pasang kembali pintu oven seperti di langkah 3 untuk menjaga nyala api tetap di dalam oven.



5. PINDAHKAN BARA KE SISI KIRI OVEN

Setelah api stabil dan bara sudah cukup panas, geser bara dan kayu yang terbakar ke sisi kiri oven menggunakan alat penggeser bara. Letakkan api di sisi yang berlawanan dengan termometer untuk mendapatkan suhu ruang oven yang paling akurat.





6. BERSIHKAN LANTAI OVEN

Bersihkan lantai oven yang terbuat dari bahan tahan api menggunakan sikat khusus.



7. CEK SUHU LANTAI OVEN

Gunakan termometer laser untuk memeriksa suhu lantai oven. Suhnya harus sekitar 370°-430°C (700°-800°F).



8. MULAI MASAK PIZZA!

Kalau suhu lantai oven sudah pas, kamu siap memanggang pizza! Masak pizza tanpa pintu oven, tapi kalau perlu, pasang pintu oven dengan celah kecil seperti di langkah 3 untuk menjaga panas dan api tetap stabil di dalam oven.

