



**Smed T. Kristiansen AS**

Adress: Finnestadsvingen 28, N-4029 Stavanger, VAT nr: 986442782, Phone: +4751839191, Fax: +4751839199, E-mail: [svein@smedtkristiansen.no](mailto:svein@smedtkristiansen.no)

## **Smed Pizzastål Karbon**

### **Før bruk:**

Vask pizzastålet med med zalo og tørk det godt. Deretter smøres pizzastålet inn med et veldig tynt lag matolje (raps eller solsikkeolje). Tørk stålet nesten rent for olje og varm det opp i ovnen på full styrke til det slutter å ryke. Deretter er pizzastålet klar til bruk.

Merk at stålet er laget av vanlig sort stål (S355MC) som ruster. Derfor bør det ikke vaskes i oppvaskmaskin, men tørkes godt etter bruk. Vask gjerne med zalo, men det må ikke stå med fukt på. Da kan det ruste.

Pizzastålet er skåret ut med laser fra store industriplater. Disse platene kan har merking fra stålverket. Dette har ingen praktisk betydning for bruken av stålet, men dersom man ønsker å fjerne dette, kan man skrubbe det bort med stålull og eventuelt eddik. Som sagt er dette ikke nødvendig.

Lykke til.

Hilsen Smeden og de 😊