

# Breville®

## the Pizza Pan

### Care Instructions



The Pizza Pan is made of carbon steel and requires special care.  
Please season the pan using the following instructions before first use.

#### Seasoning the pan with the Smart Oven™ Pizzaiolo

1. Set the STYLE dial to 750°F and allow the pizza oven to preheat.
2. Wipe the pizza pan with a dry paper towel or cloth.
3. Add NO MORE than ½ teaspoon of lard, vegetable or flaxseed oil (not olive oil) to the paper towel and rub a thin layer of oil around the inside of the pan and handle bracket.
4. Put the pan into the preheated oven (AT TEMP light will remain lit, and will cease flashing) for 10 minutes.
5. Remove the pan carefully and place on a heat proof surface.
6. Add another ½ teaspoon (approximately) of lard, vegetable or flaxseed oil (not olive oil) to the paper towel and rub a thin layer of oil around the outside side of the pan.
7. Put the pan in a preheated (750°F) pizza oven for a further 10 minutes.
8. It is recommended that the pan be allowed to cool fully before repeating steps 3 to 7 for a second time.

#### Seasoning the pan in an oven

1. Preheat your oven to 400°F. If using a Smart Oven™ model from the 800 or 900 series, set the FUNCTION dial to PIZZA and adjust the time to 1 hour. Allow the oven to preheat.
2. Layer the bottom rack of your oven with tinfoil to catch oil drips.
3. Wipe the pizza pan with a dry paper towel or cloth.
4. Add approximately ½ teaspoon of lard, vegetable or flaxseed oil (not olive oil) to the paper towel and rub a thin layer of oil around the inside and the outside of the pan and handle bracket.
5. Place your oil-coated pan upside down on the rack above the baking sheet. Leave pan in 400°F oven for 1 hour.
6. It is recommended that the pan be allowed to cool fully before repeating at least one more time.

#### Seasoning the pan on a hob

1. Wipe the pizza pan with a dry paper towel or cloth.
2. Add approximately ½ teaspoon of lard, vegetable or flaxseed oil (not olive oil) to the paper towel and rub a thin layer of oil around the inside of the pan and handle bracket.
3. Heat the oil in your pizza pan over a medium heat, ensuring that the oil is spread evenly.
4. Heat the oil until it starts to smoke.
5. Remove the pizza pan from the hob and using a crunched-up paper towel, carefully wipe the remaining oil around the surface. Be mindful that the pan will be hot.
6. It is recommended that the pan be allowed to cool fully before repeating at least one more time.

The pan is now ready for use. We recommend regular seasoning for best performance and to extend the life of the pan.

#### Cleaning the pan

For regular cleaning we recommend simply washing the pan by hand with, or without, a mild dish washing detergent. Ensure the pan is completely dry before storing. Re-season the pan as necessary using the steps above.

#### Do not leave the pan to soak in water

For areas which are difficult to clean, the traditional way to remove burned-on food is by using a mild abrasive, such as coarse kosher salt. Warm the pan in the oven and then remove from the heat. Being careful, if the pan is too hot to touch, add a mixture of two parts salt to one part oil and, using a paper or cloth towel, rub this mixture all over the interior of the pan. After you've removed all the stubborn areas, rinse with warm water and dry the pan thoroughly. Re-season your pan using the above method.

#### WARNING

Never put the pan in the dishwasher.

#### Storing the pan

Ensure pan is clean and completely dry before storing. Store pan in a cool, dry place. You can also store the pan with a thin layer of oil to prevent rusting.

#### NOTE:

If any surface rust develops, use a stainless steel or copper scouring pad and hot water to remove it. Then re-season your pan using the above method.

Be aware that the pan will become darker in color and may develop patches as is it used and seasoned. This is normal and is due to the patina (natural non-stick protective layer) that is being built up.

# Breville®

## the Pizza Pan

### Consignes d'entretien



La poêle Pizza Pan est faite d'acier au carbone et nécessite un soin particulier. Veuillez apprêter la poêle en suivant les instructions suivantes avant la première utilisation.

#### Huiler la poêle avec le

##### Smart Oven™ Pizzaiolo

1. Réglez le sélecteur STYLE du four à pizza à 750°F et laissez-le préchauffer.
2. Essuyez la poêle à pizza avec un essuie-tout ou un chiffon sec.
3. Enduisez l'essuie-tout ou le chiffon AU MAXIMUM d'½ cuillerée à thé de saindoux, d'huile végétale ou d'huile de graines de lin (pas d'huile d'olive) et frottez légèrement l'intérieur de la poêle et le support de la poignée.
4. Insérez la poêle dans le four préchauffé durant 10 minutes (le voyant AT TEMP cessera de clignoter et restera allumé).
5. Retirez la poêle avec précaution et déposez-la sur une surface résistant à la chaleur.
6. Enduisez à nouveau l'essuie-tout ou le chiffon d'environ ½ cuillerée à thé de saindoux, d'huile végétale ou d'huile de graines de lin (pas d'huile d'olive) et frottez légèrement les parois externes de la poêle.
7. Insérez à nouveau la poêle dans le four à pizza préchauffé (750°F) durant 10 minutes.
8. Il est recommandé de laisser refroidir la poêle complètement avant de répéter les étapes 3 à 7 une deuxième fois.

#### Huiler la poêle dans un four

1. Préchauffez votre four à 400°F. Si vous utilisez un modèle Smart Oven de la série 800 ou 900, sélectionnez la fonction PIZZA et ajustez la durée sur 1h. Laissez le four préchauffer.
2. Étalez du papier aluminium sur la grille inférieure afin de collecter les gouttes d'huile.
3. Essuyez la poêle à pizza avec un essuie-tout ou un chiffon sec.
4. Enduisez l'essuie-tout ou le chiffon AU MAXIMUM d'½ cuillerée à thé de saindoux, d'huile végétale ou d'huile de graines de lin (pas d'huile d'olive) et frottez légèrement l'intérieur de la poêle et le support de la poignée.
5. Placez la poêle recouverte d'huile à l'envers sur la grille au-dessus du papier aluminium. Laissez la poêle dans le four à 400°F pendant 1h.
6. Il est recommandé de laisser refroidir la poêle complètement avant de répéter ces étapes au moins une fois.

#### Huiler la poêle sur une cuisinière

1. Essuyez la poêle à pizza avec un essuie-tout ou un chiffon sec.
2. Enduisez l'essuie-tout ou le chiffon AU MAXIMUM d'½ cuillerée à thé de saindoux, d'huile végétale ou d'huile de graines de lin (pas d'huile d'olive) et frottez légèrement l'intérieur de la poêle et le support de la poignée.
3. Faites chauffer l'huile dans la poêle à feu moyen, en vous assurant que l'huile est uniformément répartie.
4. Chauffez l'huile jusqu'à ce qu'elle commence à créer de la fumée.
5. Enlevez la poêle de la plaque et, en utilisant de l'essuie-tout froissé, essuyez prudemment les restes d'huile sur la surface. Soyez conscient que la température de la poêle peut être élevée.
6. Il est recommandé de laisser refroidir la poêle complètement avant de répéter ces étapes au moins une fois.

La poêle est maintenant prête à être utilisée. Nous recommandons de l'apprêter régulièrement pour assurer un rendement optimal et prolonger sa durée de vie.

#### Nettoyer la poêle

Pour un nettoyage régulier, nous recommandons simplement un lavage à la main, avec ou sans détergent à vaisselle doux. Assurez-vous que la poêle est complètement séchée avant de la ranger. Réapprêter la poêle au besoin en suivant les étapes ci-dessus.

#### Ne pas laisser la poêle tremper dans l'eau

Pour les zones difficiles à nettoyer, la méthode traditionnelle d'élimination de résidus carbonisés consiste à utiliser un abrasif doux, tel que du gros sel kasher. Réchauffez la poêle dans le four, puis retirez-la avec précaution, car elle peut être très chaude. Préparez un mélange de deux parties de sel et d'une partie d'huile et, à l'aide d'un essuie-tout ou d'un chiffon sec, frottez l'intérieur de la poêle avec ce mélange. Après avoir enlevé tous les résidus tenaces, rincez la poêle à l'eau tiède et séchez-la soigneusement. Apprêtez à nouveau la poêle en utilisant la méthode ci-dessus.

#### AVERTISSEMENT

Ne mettez jamais la poêle dans le lave-vaisselle.

#### Ranger la poêle

Assurez-vous que la poêle est propre et complètement sèche avant de la ranger. Rangez-la dans un endroit frais et sec. Il est aussi possible de ranger la poêle avec une fine couche d'huile afin de prévenir la formation de rouille.

#### NOTE:

Si la rouille apparaît en surface, enlevez-la à l'aide d'un tampon à récurer en acier inoxydable ou en cuivre et de l'eau chaude. Puis apprêtez à nouveau la poêle en utilisant la méthode ci-dessus.

Sachez que la poêle prendra une couleur plus foncée et pourra se tacher avec le temps et l'apprêtage. Cette réaction normale est due à l'accumulation de patine (couche protectrice antiadhésive naturelle).