



PULCINELLA

MANUALE D'USO

OPERATING INSTRUCTIONS

NOTICE D'UTILISATION

**NUTZUNGSINFORMATIONEN
BETRIEB UND REZEPTE**





**AMO I FORNI CLEMENTI PERCHÉ SONO COME ME
I LOVE THE CLEMENTI OVENS BECAUSE THEY ARE LIKE ME J'ADORE
LES FOURS CLEMENTI PARCE QU'ILS SONT COMME MOI ICH LIEBE
DER CLEMENTI BACKOFEN, ER PASST ZU MIR**

Congratulazioni per aver scelto un forno a legna CLEMENTI, un' Azienda con grande esperienza nel settore della cucina a legna. I nostri forni sono di alta qualità, costruiti con cura, precisione e materie prime selezionate, sono il risultato di lunghi anni di studio e ricerca. **IMPORTANTE:** per un uso corretto del forno, leggere attentamente le seguenti informazioni.

Congratulations for your choice of a wood burning oven by CLEMENTI, a company with a great experience in the wood cooking sector. Our ovens are top quality articles; built with care, precision and selected materials, they are the result of long study and research. **IMPORTANT:** for a correct use of the oven, read carefully the following information.

Félicitations pour avoir choisi un four à bois CLEMENTI, une entreprise avec une vaste expérience dans le secteur de la cuisson à bois. Nos fours sont de haute qualité, construits avec soin, précision et matières premières sélectionnées, ils sont le résultat d'années d'études et de recherche. **IMPORTANT:** pour une utilisation correcte du four, lire attentivement les informations suivantes.

Herzlichen Glückwunsch, dass Sie den Holzbackofen CLEMENTI gewählt haben. Unsere Firma hat umfangreiche Erfahrung im Holzofen – Sektor. Unsere Holzbacköfen sind von hoher Qualität, gebaut mit Sorgfalt. Sie sind das Ergebnis langjähriger Studien und Forschung. **WICHTIG:** für den korrekten Gebrauch des Ofens, lesen Sie die folgenden Informationen.

Ein Video zum Aufbau finden Sie unter folgendem Link: <https://www.youtube.com/watch?v=SuPuOVw8bPU>



INFORMAZIONI D'USO OPERATING INFORMATION INFORMATION UTILISATEUR NUTZUNGSINFORMATIONEN



Per l'utilizzo del forno è meglio usare legna asciutta e di piccolo taglio. Per l'accensione del forno posizionare la legna al centro della camera ed accendere il fuoco, è bene tenere la porta chiusa fino al raggiungimento della temperatura desiderata (circa 45 minuti per raggiungere 300°). Per raggiungere 400° sono necessari circa 4kg di legna (MODELLO 60X60 cm) . Per raggiungere 400° sono necessari circa 5kg di legna (MODELLO 80X60 cm) . Per raggiungere 400° sono necessari circa 8kg di legna (MODELLO 100X80 cm) .Per il mantenimento della temperatura è consigliabile spargere la brace sull'intero ripiano del forno fino al raggiungimento di 400°/500°, una volta ottenuta la temperatura desiderata, spostare la brace sul lato sinistro del forno utilizzando la griglia e l'apposita asta sposta braciere (vedi foto). Calore costante del forno: 1 ora.

To heat the oven is better to use dry, small cut wood. You can put the wood in the center of the chamber and light the fire, it is advisable to keep the door closed till the desired temperature is reached (about 45 minutes to reach 300°). To reach the maximum temperature of 400°C you need about 4kg of wood (MODEL 60X60 cm). To reach the maximum temperature of 400°C you need about 5kg of wood (MODEL 80X60 cm). To reach the maximum temperature of 400°C you need about 8kg of wood (MODEL 100x80 cm). To maintain the temperature desired for a long time it is advisable to spread the embers on the whole oven floor up to the achievement of 400/500 °. When the required temperature is reached, you can move the fire on the left side, using the rake to move the brazier (see the picture). Constant heat of the oven: 1 hour.

Il est préférable d'utiliser du bois sec et de petite taille. Pour allumer le four, il faut placer le bois dans le centre de la chambre de cuisson et allumer le feu, garder la porte fermée jusqu'à ce que la température désirée est atteinte (environ 45 minutes pour atteindre 300 °). Per raggiungere 400° sono necessari circa 4kg di legna (MODELLO 60X60 cm) . Per raggiungere 400° sono necessari circa 5kg di legna (MODELLO 80X60 cm) . Per raggiungere 400° sono necessari circa 8kg di legna (MODELLO 100X80 cm) . Pour maintenir la température, il est recommandé d'étaler les charbons sur l'ensemble de la base du four jusqu'à ce que le four atteint la température de 400 ° / 500 °. Lorsque la température souhaitée est atteinte, vous pouvez déplacer les charbons sur le côté gauche du four en utilisant la grille de feu et la tige (voir photo). Chaleur constante du four: 1 heure.

Benutzen Sie trockenes Holz in kleinen Stücken. Legen Sie das Holz in die Mitte des Ofens und entzünden Sie das Feuer. Halten Sie die Tür geschlossen, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist (ca. 45 Minuten um 300 ° zu erreichen). Der Ofen erreicht 400° mit etwa 4 kg Holz (MODEL 60X60 cm). Der Ofen erreicht 400° mit etwa 5 kg Holz (MODEL 80X60 cm). Der Ofen erreicht 400° mit etwa 8 kg Holz (MODEL 100X80 cm). Um die Temperatur länger zu erhalten, verteilen Sie die Glut auf dem gesamten Boden bis 400 ° / 500 ° erreicht sind. Dann schieben Sie die Glut mit dem Schürhaken auf die linke Seite des Ofens in die Holzablage. Konstante Wärme der Öfen: 1 Stunde.



Il re del fuoco. Dal 1975.

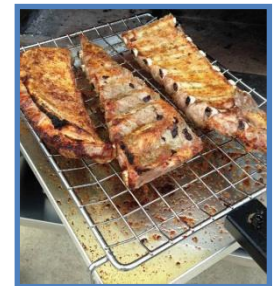
La temperatura ottimale per l'utilizzo del forno è di 300°. Quando la temperatura scende è sufficiente alimentare il fuoco con poca legna. Quando si utilizza il forno la temperatura non dovrebbe mai superare i 450°. NB: L'Azienda Clementi Srl si esonera da ogni responsabilità nel caso in cui le indicazioni sopramenzionate non vengano seguite.

The ideal temperature for the using of the oven is 300°. When the temperature drops during the cooking, feed the fire with very little wood. When the oven is working, the temperature should never be over 450°C. Note: The manufacturing firm disclaims all responsibilities if the above mentioned rules and advices are not followed.

La température optimale pour l'utilisation du four est de 300°. Lorsque la température descend, alimenter le feu avec peu de bois. Lorsque l'utilisation du four, la température ne doit jamais dépasser les 450°. Note: L'entreprise Clementi Srl décline toute responsabilité en cas où les indications mentionnées ci-dessus ne sont pas suivies.

Die optimale Temperatur für den Backofen ist 300°. Wenn die Temperatur nachlässt, fügen Sie wenig Holz nach. Achten Sie darauf, dass die Temperatur während des Betriebes 450° nie übersteigt. Beachten Sie: Die Firma Clementi Srl lehnt jegliche Haftung, wenn die obigen Anweisungen nicht beachtet werden.

TEMPERATURE DI COTTURA:	BAKING TEMPERATURES:	TEMPERATURE DE CUISSON:	KOCHTEMPERATUREN:
Pizza 350°C	Pizza 350°C	Pizza 350°C	Pizza 350°C
Carne alla griglia 300°C	Grilled meat 300°C	Viande grillée 300°C	Gegrilltes Fleisch 300°C
Pesce alla griglia 300°C	Grilled fish 300°C	Poisson grille 300°C	Gegrillten Fisch 300°C
Patate 250/300°C	Potatoes 250/300°C	Pommes de terre 250/300°C	Kartoffeln 250/300°C
Dolci circa 200°C	Cakes about 200°C	Gâteaux environ 200°C	Süßigkeiten 200°C





PIZZA NAPOLETANA
NEAPOLITAN PIZZA
PIZZA NAPOLETANA
NEAPOLITANISCHE PIZZA



INGREDIENTI:

Pasta di pane 250 gr;
Polpa di pomodoro 150gr;
Origano;
Basilico;
Olio d'oliva;

INGREDIENTS:

250 gr of dough;
150 gr of tomato pulp;
Oregano;
Basil;
Olive oil;

INGREDIENTS:

250 gr de pâte à pizza;
150 gr de sauce tomate;
Origan;
Basilic;
Huile d'olive;

ZUTATEN:

Brotteig 250 gr
Tomatensauce 150gr
Oregano, Basilikum
Mozarella
Olivenöl

PROCEDIMENTO:

Prendete la pasta di pane e posatela sulla spianatoia leggermente infarinata. Aiutandovi con le mani stendete la pasta dandole la forma desiderata. Distribuiteci sopra la passata di pomodoro, l'origano, 2 o 3 foglie di basilico lasciando scoperto per 2 cm circa il bordo della pasta. Irrorate con abbondante olio e fate cuocere per circa 3-4 minuti nel forno molto caldo a 350°-400°.

PROCEEDINGS:

Take the dough and place it on a slightly floured pastry board. Stretch the dough out with your hands until making the form desired. Spread the tomato pulp, put the oregano and 2 or 3 leaves of basil over it, leaving about 2 cm of the edge of the pasta ("the frame") uncovered. Pour abundant oil and cook for about 3-4 minutes in a very hot oven at 350-400°C.

PROCEDURE:

Prendre la pâte à pizza, placer la pâte sur une surface de travail légèrement farinée. Rouler la pâte avec les mains en lui donnant la forme désirée. Répartir la sauce tomate, l'origan, 2-3 feuilles de basilic, en laissant environ 2 cm du bord. Ajouter de l'huile d'olive et cuire pendant environ 3-4 minutes dans un four très chaud à 350 ° -400 °.

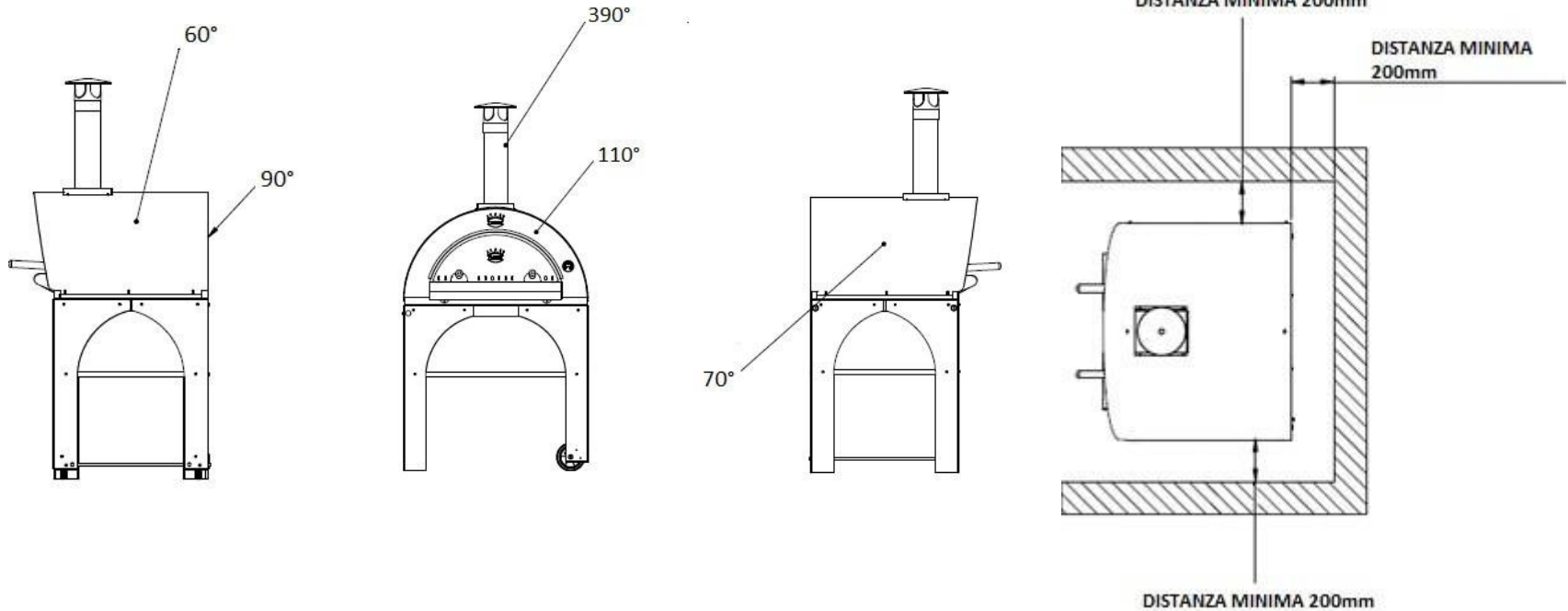
VERFAHREN:

Legen Sie den Brotteig auf den leicht bemehlten Tisch. Rollen Sie den Brotteig aus. Bestreichen Sie den Teig mit Tomatensauce. Streuen Sie etwas Oregano, einige Basilikumblätter und den Mozarella darauf und besprühen Sie das Ganze mit etwas Öl (lassen Sie dabei einen Rand von ca. 2 cm frei). Backen Sie anschliessend die Pizza für ca. 3- 4 Minuten im heißen Ofen bei 350 ° - 400 °.



Il re del fuoco. Dal 1975.

TEMPERATURE ESTERNE (ATTENZIONE ALLE PARTI CALDE)
TEMPERATURES (ATTENTION TO HOT PARTS)
TEMPERATURES (ATTENTION AUX PARTIES CHAUDES)
AUSSENTEMPERATUREN (ACHTEN SIE AUF HEISSE TEILE)



Temperature esterne rilevate quando il termometro della camera di cottura indica 400°

External temperature releaved when the thermometer indicates 400°

T mperature externe d tect e quand le thermom tre de la chambree de cuisson indique 400°

Aussentemperatur, wenn der Thermometer 400 ° anzeigt