DEUTSCH

Tipps und Tricks für perfekten Pizzagenuss wie vom Italiener

1. Für ein gleichmäßiges Backergebnis sollte die Pizza nach der Hälfte der Backzeit, mithilfe des Pizzahebers, um 180 ° gedreht werden.
2. Da die Pizza vor / nach der voreingestellten Zeit fertig sein kann, empfehlen wir, sie gut im Auge zu behalten und durch Ausprobieren die perfekte Backzeit zu finden.
3. Dickere Pizzaböden und / oder ein reichhaltigerer Belag verlängern die Backzeit. Eventuell müssen die voreingestellte Temperatur und Zeit individuell angepasst werden. Beachten Sie zusätzlich die Angaben auf der Lebensmittelverpackung.

FRANÇAIS

Conseils et astuces pour déguster une parfaite pizza à l'italienne

1. Pour une cuisson homogène, la pizza doit être retournée à 180 ° à la moitié du temps de cuisson à l'aide de l'élévateur à pizza.
2. Comme la pizza peut être prête avant / après le temps prédéfini, nous vous recommandons de la surveiller de près et de trouver le temps de cuisson parfait en l'essayant.
3. Les pâtes à pizza plus épaisses et / ou les garnitures plus riches allongent le temps de cuisson. Il peut être nécessaire d'ajuster la température et la durée préréglées au cas par cas. Respectez également les indications figurant sur l'emballage des aliments.

ENGLISH

Tips and Tricks for Enjoying the Perfect Italian-Style Pizza

1. For an even baking result, the pizza should be turned 180 ° halfway through the baking time using the pizza lifter.
2. As the pizza may be ready before / after the preset time, we recommend keeping a close eye on it and finding the perfect baking time by trying it out.
3. Thicker pizza doughs and / or a richer topping will extend the baking time. The preset temperature and time may need to be adjusted individually. Also observe the information on the food packaging.

ESPAÑOL

Consejos y trucos para disfrutar de la pizza italiana perfecta

1. Para obtener un resultado de horneado uniforme, la pizza debe girarse 180 ° a mitad del tiempo de horneado utilizando el elevador de pizza.
2. Como la pizza puede estar lista antes / después del tiempo preestablecido, recomendamos vigilarla de cerca y encontrar el tiempo de horneado perfecto probando.
3. Las masas de pizza más gruesas y / o con una cobertura más rica ampliarán el tiempo de horneado. Puede ser necesario ajustar individualmente la temperatura y el tiempo preestablecidos. Observe también la información del envase del alimento.

NEDERLANDS

Tips en trucs voor de perfecte Italiaanse pizza

1. Voor een gelijkmatig bakresultaat moet de pizza halverwege de baktijd 180 ° worden gedraaid met behulp van de pizzalifter.
2. Omdat de pizza voor / na de vooraf ingestelde tijd klaar kan zijn, raden we aan de pizza goed in de gaten te houden en de perfecte baktijd te vinden door uit te proberen.
3. Dikker pizzadeeg en / of een rijkere topping zal de baktijd verlengen. De vooraf ingestelde temperatuur en tijd moeten mogelijk afzonderlijk worden aangepast. Let ook op de informatie op de verpakking van het voedsel.

ITALIANO

Indicazioni e trucchi per gustare una perfetta pizza all'italiana

1. Per ottenere un risultato di cottura uniforme, la pizza deve essere girata di 180 ° a metà del tempo di cottura utilizzando l'apposito sollevatore.
2. Poiché la pizza potrebbe essere pronta prima o dopo il tempo impostato, si consiglia di tenerla sotto controllo e di trovare il tempo di cottura perfetto facendo delle prove.
3. Impasti più spessi e / o condimenti più ricchi prolungano il tempo di cottura. La temperatura e il tempo preimpostati potrebbero dover essere regolati individualmente. Osservare anche le informazioni riportate sulla confezione degli alimenti.

JĘZYK POLSKI

Wskazówki i porady dotyczące doskonałej pizzy w stylu włoskim

1. Aby uzyskać równomierny efekt pieczenia, pizzę należy obrócić o 180 ° w połowie czasu pieczenia za pomocą podnośnika do pizzy.
2. Ponieważ pizza może być gotowa przed lub po ustawionym czasie, zalecamy uważne obserwowanie jej i znalezienie idealnego czasu pieczenia poprzez wypróbowanie go.
3. Grubsze ciasta na pizzę i / lub bogatsze dodatki wydłużą czas pieczenia. Ustawiona temperatura i czas mogą wymagać indywidualnego dostosowania. Należy również przestrzegać informacji podanych na opakowaniu produktu.

РУССКИЙ

Советы и рекомендации по приготовлению идеальной пиццы в итальянском стиле

1. Для равномерного пропекания пиццу следует перевернуть на 180 ° в середине времени выпекания с помощью подъемника для пиццы.
2. Поскольку пицца может быть готова раньше или позже установленного времени, мы рекомендуем внимательно следить за ней и определять идеальное время выпечки опытным путем.
3. Более толстое тесто для пиццы и / или более богатая начинка увеличат время выпечки. Заданные температура и время могут быть отрегулированы индивидуально. Также обращайте внимание на информацию на упаковке продуктов.

MAGYARUL

Tippek és trükkök a tökéletes olasz stílusú pizza élvezetéhez

1. Az egyenletes sütési eredmény érdekében a pizzát a sütési idő felénél a pizzaemelő segítségével 180 °-kal meg kell fordítani.
2. Mivel a pizza az előre beállított idő előtt / után is elkészülhet, javasoljuk, hogy tartsa szemmel, és próbálgatással találja meg a tökéletes sütési időt.
3. A vastagabb pizzatészták és / vagy a gazdagabb feltét meghosszabbítja a sütési időt. Az előre beállított hőmérsékletet és időt esetleg egyedileg kell beállítani. Figyelje meg az élelmiszer csomagolásán található információkat is.

العربية

نصائح وحيل للاستمتاع ببيتزا مثالية على الطريقة الإيطالية

1. للحصول على نتيجة خبز متساوية، يجب قلب البيتزا 180 درجة في منتصف وقت الخبز باستخدام رافعة البيتزا.
2. نظرًا لأن البيتزا قد تكون جاهزة قبل / بعد الوقت المحدد مسبقًا، نوصي بمراقبتها عن كثب وإيجاد وقت الخبز المثالي من خلال تجربتها.
3. ستؤدي عجينة البيتزا السميكة و / أو الطبقة العلوية الغنية إلى إطالة وقت الخَبز. قد يلزم تعديل درجة الحرارة والوقت المضبوطين مسبقًا بشكل فردي. لاحظ أيضًا المعلومات الموجودة على عبوة الطعام.