

More Innovative Products from Hearthware



www.hearthware.com



www.nuwaveoven.com



www.i-roast.com



www.footclaw.com



www.whiptide.com



NuWave Supreme Pizza Kit



The Complete NuWave Supreme Pizza Kit includes:
(Your order may contain all or some of the above items)

- The NuWave Stainless Steel Pizza Flipper
- The NuWave Pizza Liner
- The NuWave Bamboo Cutting Board
- The NuWave Stainless Steel Pizza Server

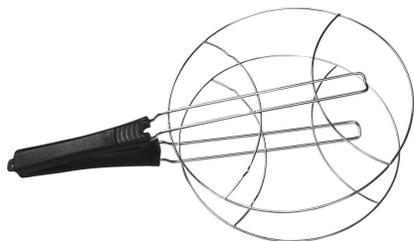
Manufactured by Hearthware Home Products
880 Lakeside Drive, Gurnee, IL 60031, U.S.A.
1-888-689-2831 M-F 8:00am to 4:30pm CST
customerservice@hearthware.com

IRC-01/14-PK1-H



Brought to you by
Hearthware Home Products

The NuWave Stainless Steel Pizza Flipper



The spring-loaded, easy grip handle allows you to securely clamp the 10" stainless steel rings shut, safely letting you flip your pizzas, calzones, quesadillas and Much More!

The NuWave Pizza Liner (Complies with FDA Regulations)



Allows you to bake your pizza crust first without overcooking your cheese or favorite toppings. The slick silicone surface will not stick to the cheese, but will attract unwanted grease away from your pizza.

The NuWave 100% Bamboo Cutting Board

The unique bamboo cutting board will save your counter tops, save you money and help save the environment. Also, this board is multi-functional with a flat side for cutting pizzas and breads and a grooved side for using with foods with juices.



The NuWave Stainless Steel Pizza Server



Two great utensils rolled into one! The NuWave Pizza Server with the multiple stainless steel cutting surfaces and easy grip handle will have you slicing and serving your pizza with ease.

Baking Recommendations

Thin Crust - Frozen

Estimated cooking time 15 - 18 minutes upside down and 3-5 minutes right side up.

Regular Crust - Frozen

Estimated cooking time 18 - 20 minutes upside down and 3-5 minutes right side up.

Thick Crust - Frozen

Estimated cooking time 20 - 25 minutes upside down and 3-5 minutes right side up.

Deep Dish - Frozen

Estimated cooking time 35 minutes upside down and approximately 10 minutes right side up.

Quesadillas

Estimated cooking time approximately 4 minutes per side.

Directions:

Make sure the reversible rack is positioned as the 4" rack in the NuWave Oven.

1. Place Your Silicone Pizza Liner over the top of your pizza.
2. Place pizza upside down on the 4" rack. Cook on power level HI, until crust of pizza is a light brown in color. (Please refer to Baking Recommendations for approximate time)
3. When using Pizza Flipper, start with Pizza Flipper open and slide the flipper under the Silicone Pizza Liner and over the top of the crust.
4. Using the handle, close the Pizza Flipper until pizza is able to be held firm.



5. While gripping the handle, rotate the pizza and Silicone Pizza Liner completely around and set pizza back on the rack crust side down.



The pizza should now be right side up.



6. Remove the Silicone Pizza Liner and cook on power level HI for 3-5 minutes or until cheese is melted to your desire.



Perfect Pizza Every Time!

Pizza baked in the NuWave Oven comes out perfect every time, so the only thing left to do is ENJOY!



Directions:

To slice and serve with the NuWave Stainless Steel Pizza Server.

Rolling Slicer:

Hold handle so the Pizza Server is on the top and you are able to cut with the Pizza Cutter.



Serrated Slicer:

Both the Pizza Cutter and the Pizza Server can be used to slice foods such as pizzas, quesadillas, panini sandwiches, quiche and much more. Slice in a back-n-forth motion to slice foods.



Server:

To use the Pizza Server, simply have the edge of the spatula pointed away from you and with a scooping motion lift the pizza or food out and place on a serving dish.



Purpose:

The Pizza Flipper for the NuWave Oven should be used for turning over pizza items that need to be flipped when starting the cooking process with the food upside down.

The Silicone Pizza Liner is to be used when cooking pizza or other foods that need to be flipped when starting the cooking process with the food upside down to create a crispier crust. The foods should be no larger than 11 inches in diameter.

The Pizza Server is made out of stainless steel. With the easy grip handle, you can now slice and serve with ease.

The Bamboo Cutting Board is to be used to slice foods without damaging your counter top. This multifunctional board also features a routed edge for cutting foods with juices.

Care & Use:

For the Pizza Flipper, Silicone Pizza Liner, Pizza Server and Bamboo Cutting Board, wash with mild soap and water. It should not be cleaned with any harsh abrasive. Before using or storing, utensils must be completely dry.

The edges of the spatula and pizza cutter can be sharp. Always cut away from you. CAUTION, serrated edges can be sharp, do not use serrated edge for support.

Encuentre otros productos innovadores visitando nuestras páginas web:



www.hearthware.com



www.nuwaveoven.com



www.i-roast.com



www.footclaw.com



www.whiptide.com



NuWave Pizza Supreme Kit



Equipo Supremo para Pizza de NuWave:
(Usted puede ordenar todos o sólo algunos de los siguientes artículos)

- La Pinza para Pizza de acero inoxidable de NuWave
- El Forro para Pizza de NuWave
- La Tabla para cortar de Bambú de NuWave
- El Servidor para Pizza de acero inoxidable de NuWave

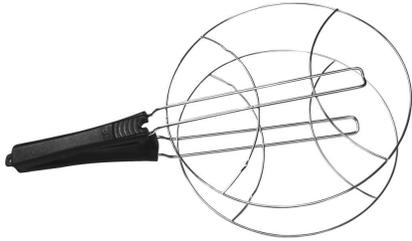
Fabricado por Hearthware Home Products
880 Lakeside Drive, Gurnee, IL 60031, U.S.A.
1-888-689-2831 L-V 8:00am a 4:30pm CS
customerservice@hearthware.com

IRC-01/14-PK1-H



Patrocinado por Hearthware
Home Products

La Pinza para Pizza de acero inoxidable de NuWave



El mango con resorte y fácil agarre le permite sujetar las tenazas de acero inoxidable y cerrarlas, permitiéndole voltear su pizza de forma segura, además de los calzones, quesadillas y muchos otros!

El Forro para Pizza de NuWave (Cumple con la norma FDA)



Le permite a usted hornear su costra de pizza sin cocinar de más su queso o ingredientes favoritos. La ingeniosa superficie de silicón no se pegará al queso, más bien le quitará la grasa no deseada a la pizza.

La 100% nueva Tabla para cortar de Bambú de NuWave

Con nuestra única tabla para cortar de Bambú usted cuidará sus muebles de cocina, ahorrará dinero y ayudará también a cuidar del medio ambiente. Esta tabla es multifuncional con un lado plano para cortar pizzas y pan y el otro rugoso para usarlo con comida jugosa.



El Servidor para Pizza de acero inoxidable de NuWave



Dos grandes utensilios en uno! El Servidor de Pizza NuWave con sus diferentes superficies de acero inoxidable y su mango de fácil agarre le permitirá cortar y servir su pizza con facilidad.

Recomendaciones para Hornear

Costra Delgada - Congelado

El tiempo de horneado será de 15-18 minutos boca abajo y 3-5 minutos boca arriba.

Costra Regular - Congelado

El tiempo de horneado será de 18-20 minutos boca abajo y 3-5 minutos boca arriba.

Costra Gruesa - Congelado

El tiempo de horneado será de 20-25 minutos boca abajo y 3-5 minutos boca arriba.

Plato Hondo - Congelado

El tiempo estimado de cocción es de 35 minutos boca abajo y alrededor de 10 minutos más boca arriba.

Quesadillas

El tiempo de horneado será de alrededor de 4 minutos por lado.

Indicaciones:

Asegúrese de que la rejilla reversible esté colocada como la de 4" en la cacerola del NuWave.

1. Coloque un Pizza Liner Echo de Silicone sobre la rejilla.
2. Coloque la pizza boca abajo sobre el Pizza Liner sobre la rejilla de (4 pulg). Cocine a nivel alto (HI) hasta que la costra de la pizza esté ligeramente dorada.
(Por favor revise las Recomendaciones de Hornear para el tiempo)
3. Para dar uso do el Pizza Flipper. Abra la pinza y deslícela por **debajo** del Pizza Liner y **sobre** la costra.
4. Utilice la manija para cerrarla hasta que la pizza quede bien sujeta.



5. Mientras detiene la manija, gire la pizza y el Pizza Liner completamente al revés y colóquela así nuevamente en la rejilla.



Entonces la pizza quedará boca arriba ahora.



6. Quite el Pizza Liner y cocine a nivel alto (HI) por 3-5 minutos o hasta que el queso esté derretido a su gusto.



¡ Una pizza perfecta siempre!



Indicaciones:

Para Cortar y servir su pizza con el Servidor para Pizza de acero inoxidable de NuWave.

Rebanador:

Tome el mango de tal forma que el servidor esté arriba para que usted pueda cortar la pizza.



Rebanador con dientes:

Tanto el cortador de pizza como el servidor pueden ser utilizados para rebanar alimentos como pizzas, quesadillas, sándwiches panini, quiché y otros. Rebane con un movimiento hacia atrás los alimentos.



Servidor:

Para usar el servidor simplemente tenga el borde de la espátula separado de usted y con un movimiento de pala levante la pizza y colóquela en un plato de servir.



Propósito:

La Pinza para Pizza del NuWave deberá utilizarse para voltear pizzas u otros platillos que necesiten ser girados, comenzando a cocinarse con los ingredientes boca abajo.

Cuando cocine Pizza en el NuWave puede usar El Forro de Silicón. Coloque la pizza boca abajo, Cocine a potencia alta (HI) hasta que la costra de la pizza tome un ligero color dorado. los platillos no deben ser mayor a 11 pulgadas en diámetro.

Tanto el cortador de pizza como el servidor pueden ser utilizados para rebanar alimentos como pizzas, quesadillas, sándwiches panini, quichés y otros. Rebane con un movimiento hacia atrás los alimentos.

Con nuestra única tabla para cortar de Bambú usted cuidará sus muebles de cocina, esta tabla es multifuncional con un lado plano para cortar pizzas y pan y el otro rugoso para usarlo con comida jugosa.

Uso y Cuidados:

Lave la Pinza, el Forro de Silicón, el Servidor y la Tabla para cortar de Bambú a mano con agua y jabón suave. No deberán ser limpiados con ningún material corrosivo. Antes de usarse o guardarse deben estar completamente secos.

Las orillas de la espátula y el cortador pueden ser filosos. Siempre corte separado de usted. PRECAUCIÓN, las orillas con dientes pueden ser filosas, no utilice orillas con dientes para ayudarse.