



FATTO

EXCELÊNCIA QUE LIDERA

GUIA PRÁTICO

FORNO FATTO
FF15





Um engenheiro com experiência na indústria, inspirado por uma viagem à Itália, decide recriar a pizza napoletana, descobrindo que o forno é crucial para resultados incríveis. O objetivo vai além da simples apreciação da pizza, visando criar um espaço para a reconexão familiar durante as refeições. O forno Fatto representa não apenas um equipamento culinário, mas um símbolo de tradição, convívio e celebração. Cada pizza busca proporcionar momentos inesquecíveis, celebrando a vida com aqueles que amamos. Para conhecer a história completa acesse através do QR code, com um desconto exclusivo em nossa loja oficial.



Chef Luciano Corá

Dica!



Caso tenha qualquer dúvida, antes de iniciar entre em contato.

www.fattoforno.com.br



Sua segurança é primordial.
Por favor, leia atentamente este guia.



Mantenha atenção durante o acendimento e o uso.
Nunca deixe seu forno desacompanhado.



NÃO utilize em ambiente fechado, (devido a emissão de dióxido de carbono), somente em ambientes com ventilação. Proteja seu Forno FATTO de ventos diretos a boca do forno.



Certifique-se de que crianças e animais de estimação sejam mantidos a uma distância segura e supervisionados em todos os momentos de utilização de seu Forno FATTO.



Seu Forno FATTO é destinado a uso residencial e hobby, não é recomendado utilizar para fins comerciais e longos períodos.



O seu Forno FATTO utiliza isolamento térmico de alta densidade, porém é necessário cuidados ao toque da superfície externa durante o uso.



Não olhe diretamente para a boca do forno quando acender, pois as chamas podem escapar durante o processo de acendimento.



Se as chamas se apagarem, desligue imediatamente o fornecimento de gás, aguarde 5 minutos antes de reascender.

DIGA OLÁ PARA SEU FORNO FATTO.

Todo mundo merece uma boa pizza e agora temos Forno FATTO para aqueles que querem a melhor.

O Forno FATTO foi cuidadosamente elaborado para assar pizza excepcionalmente. A pedra, o isolamento espesso e a bela chama proporcionarão as condições ideais de cozimento para a verdadeira pizza da qual você pode se orgulhar. O Forno FATTO é projetado para muito mais do que apenas pizza perfeita. Você pode fazer suculentas carnes, incríveis legumes assados, pães e muito, muito mais.

Cozinhar com o Forno FATTO é simples, divertido e único. Quer seja um principiante ou um profissional, este Guia Prático irá ajudá-lo a desfrutar da sua experiência com o Forno FATTO. Lembre-se de guardá-lo para dicas e receitas deliciosas.

Obrigado por escolher a FATTO e aproveite seu Forno FATTO

Eu sei que você vai adorar.

*"O Senhor não olha tanto a grandeza das nossas obras,
olha mais o amor com que são feitas"*

Santa Tereza D'Ávila



PRIMEIROS PASSOS

Sabemos que você está animado para começar a cozinhar, mas não inicie sem antes fazer a leitura desse guia rápido e incrível que foi escrito com muito carinho.

Encontrando o lugar certo para configurar e montar.

O Forno FATTO terá o melhor desempenho quando protegido do vento. Escolha um local que esteja a pelo menos 30cm de distância de paredes e objetos. Coloque o Forno FATTO em uma bancada ou em uma mesa estável e resistente que possa suportar pesos superiores a 20 kg. Escolha o espaço perfeito, tire uma foto e envie-a para fatto@fornofatto.com.br.

Mesas de vidro e plástico não são recomendadas

Saiba Mais

Continue lendo para saber mais sobre como ajustar, usar e cuidar do seu Forno FATTO bem como nossas principais dicas. Também temos guias de vídeo que o ajudarão a obter os melhores resultados do Forno FATTO, Encontrem vídeos, receitas e inspirações no www.fornofatto.com.br

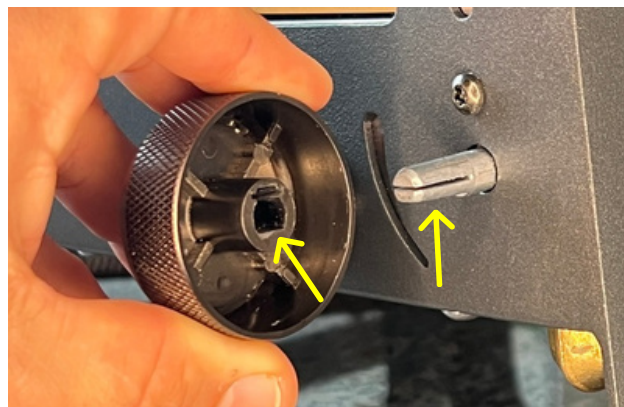
Adicionaremos conteúdos com frequência, então fique atento.

É sempre bom falar dos pratos feitos com o Forno FATTO e ainda mais quando vemos as saborosas pizzas que foram as responsáveis por fazer com que o hobby deste engenheiro aqui chegasse na sua casa.

MONTANDO O CONTROLE FRONTAL

Para evitar danos no transporte os botões frontais vão desmontados, mas é muito simples de montar, veja abaixo.

Conecte o botão na válvula reguladora de gás, **(1)**, Alinhe o chanfro do botão com a haste da válvula, e empurre.



Insira a pilha com o POSITIVO (+) para fora, ficando visível a ponta saliente da pilha. **(2)**. Em seguida rosqueie no sentido horário o botão de fechamento sobre a pilha.



É HORA DE APRENDER UM POUCO MAIS

Antes de cozinhar

Verifique as conexões do botijão de gás, mangueira e regulador.
Verificar quanto a vazamentos antes de cada utilização.



Nunca acenda o seu Forno FATTO sem a pedra devidamente instalada

Atingindo as temperaturas certas

O Forno FATTO foi projetado para funcionar até 500 °C. A temperatura de cozimento perfeita para a nossa receita clássica de massa de pizza é de 400 ° C.

Leia mais sobre nossas receitas a seguir.

Desligamento e armazenando

Após finalizar o uso do seu Forno FATTO, basta desligar a chama usando o botão de controle de chama e feche a válvula do botijão de gás.

Caso seu forno precise ser guardado ou transportado para outro local aguarde pelo menos 60 minutos para mover ou limpar com segurança.

Para o armazenamento o Forno FATTO deve estar completamente frio.

Nunca altere a configuração de mangueira e regulador de gás original.



O Forno FATTO não deve ser deixado funcionando em alta temperatura por longos períodos sem cozinhar. Se você estiver fazendo uma pausa, dê uma pausa no Forno FATTO também, diminuindo chama de fogo ou desligando.

CONECTANDO O GÁS

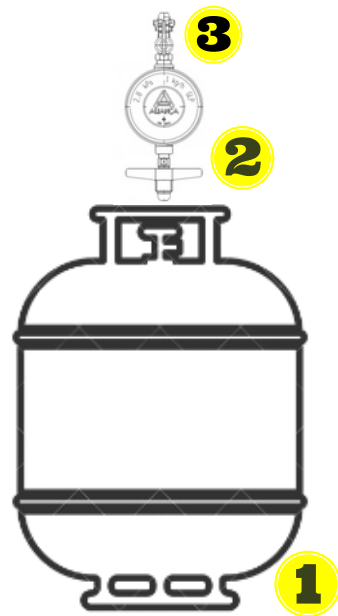
Pensando em seu conforto enviamos o Forno FATTO pronto para o uso.

Ao conectar a rosca do regulador ao botijão, certifique-se de que o fluxo de gás esteja fechado no regulador e no forno.

Conecte o regulador de gás (incluso) a um botijão de gás GLP **(1)** (não incluso).

Posicione o regulador na saída do botijão de gás e gire no sentido horário a alça para rosquear.**(2)**

Após o aperto até o fim de forma manual, abra a válvula de gás **(3)** e verifique com uma espuma e detergente se possui algum vazamento nas conexões. Caso possua, não opere o forno até resolver o vazamento.



ACENDENDO O FORNO

Uma vez que seu regulador esteja conectado no botijão e a entrada de gás do forno **(5)**, abra a válvula de gás **(1)**.

Empurre o botão de controle de chama **(2)** no Forno para dentro e gire lentamente no sentido anti-horário, até a posição de chama alta.

Com isso você permitirá que o gás flua no queimador do forno **(4)**.

Durante o acendimento se posicione ao lado direito do forno, pois neste momento podem sair chamas pela boca do forno.

Ao mesmo tempo em que iniciar a abertura do gás, pressione o botão de ignição **(3)** e o mantenha pressionado até que a chama se acenda, isso pode levar em média 3 segundos.

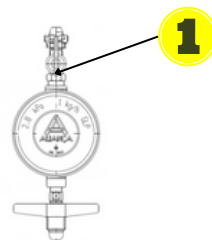
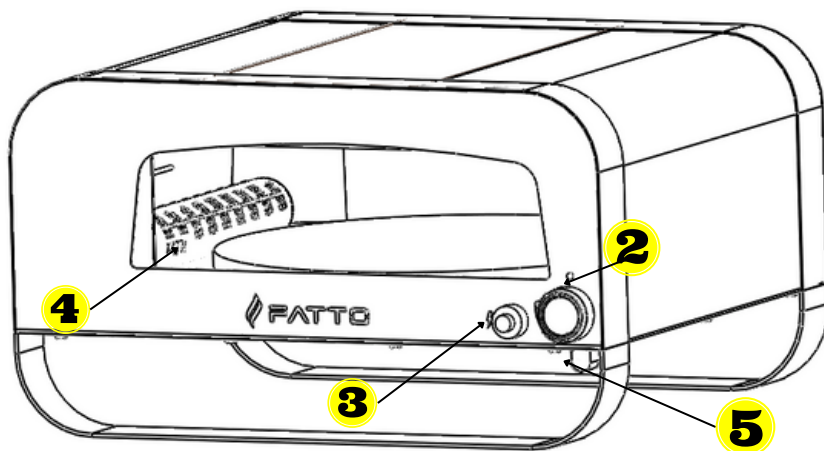
Caso o forno não acenda com esse procedimento feche o gás **(2)** e aguarde 1 minuto. Repita o procedimento de abertura **(2)** e ignição **(3)**.

Caso as chamas se apaguem durante o uso, feche o botão de controle de chama **(2)**. Aguarde 5 minutos antes de voltar a acender para permitir que o gás se dissipe.

Está com dificuldades? Veja nas páginas a seguir sobre dicas e soluções de problemas.

DIMENSÕES

- Largura: 54cm
- Altura: 30cm
- Profundidade: 45cm
- Peso: 18Kg





Pá de enfiar perfurada



Pá de fiar
perfurada



Escova de limpeza



Azeiteiro



Cortador rotativo



Tábua de madeira 35cm



Cortador linear



Termomêtro laser

Surpreenda-se

CARACTERÍSTICAS

1. Pedra de cordeirita importada de baixa porosidade com 15 mm de espessura e 38cm de diâmetro, especialmente desenvolvida para alimentos com elevada retenção de calor proporcionando a pizza perfeita. Ideal para pizzas de até 35cm.
2. Queimador italiano de alta potência, chama unilateral para a melhor experiência de cozimento. Mangueira e regulador de gás inclusos.
3. Cúpula em aço inox com isolamento térmico triplo de alta densidade, mantendo a superfície externa em baixa temperatura garantindo o melhor aproveitamento do calor internamente, e a maior segurança na utilização.
4. Ignição do gás a pilha, praticidade e segurança pela ausência de eletricidade, um toque para acendimento rápido e fácil.
5. Controle de gás frontal para um prático ajuste da potência de chama.
6. Pés rígidos e com sistema antiderrapante, garantem mais segurança na utilização e no transporte, permitindo o uso em variados locais e diferentes posições.
7. Acabamento externo em aço inoxidável com tratamento PVD Color.





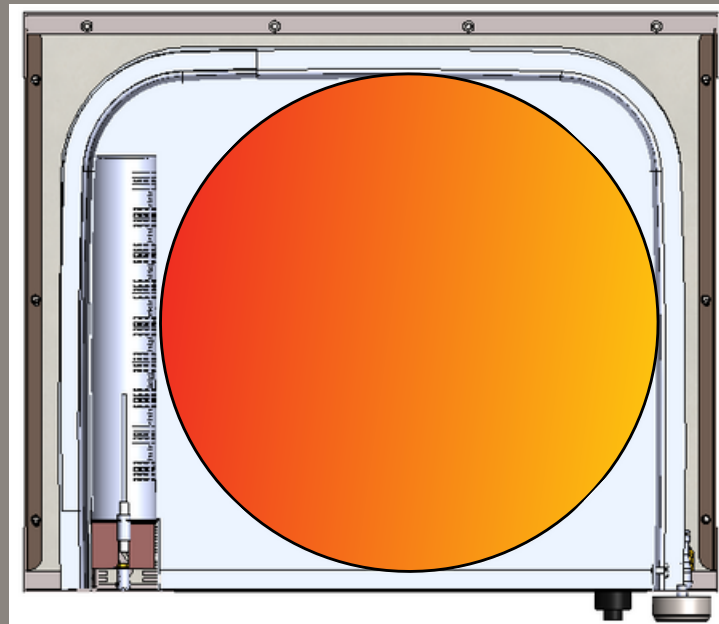
TEMPERATURA E TÉCNICAS

A pedra redonda aliada a um queimador Italiano de alta potência unilateral proporcionam a máxima versatilidade culinária.

A superfície da pedra aumentará gradualmente a temperatura quanto mais próximo da chama, permitindo que você possa manipular os alimentos no interior do forno, dependendo de como você deseja que ele cozinhe.

Durante a utilização, para um cozimento uniforme, é necessário que você gire o alimento no interior do forno.

- Material: Pedra de cordierita retificada
- Diâmetro: 38cm
- Espessura: 1,5cm



DICAS PARA PREPARAR SUA PIZZA

1. Use farinha de alta qualidade e ingredientes frescos.

As opções disponíveis e ideais para uma massa de pizza de qualidade superior é a farinha 00, a qual é um estilo italiano de farinha, no entanto temos excelentes farinhas nacionais que conseguimos ótimos resultados, mas elas precisam conter a descrição que permitem longa fermentação.



2. Quando sua massa estiver a temperatura ambiente, comece pressionando do centro para as extremidades, empurrando o ar para as bordas, isso dará o melhor resultado a sua pizza. Essa técnica irá concentrar todo o ar da massa em suas bordas, garantindo os alvéolos durante o processo ao forno.



3. Use seu termômetro infravermelho FATTO para medir a temperatura da pedra do forno. Para pizza napolitana a temperatura do centro da pedra deve estar acima de 350 °C.



4. Ao colocar o pizza no forno reduza a chama. Forneie (gire) sua pizza a cada 20-30 segundos para conseguir um cozimento uniforme em suas bordas e coberturas.

5. Retire a pizza após o giro completo, mas se precisar reforçar o cozimento de algum ponto rotacione até que este ponto fique próximo a chama.

6. Dê ao Forno FATTO tempo para reaquecer a pedra depois de cada pizza. Aumentando a chama entre uma pizza e outra. Isso lhe dará tempo para desfrutar de sua comida e preparar sua próxima base.



COMO ENFORNAR SUA PIZZA

Ter problemas com a massa de pizza aderindo à pá acontece com a maioria de nós. As dicas a seguir são uma maneira para reduzir o risco e garantir a melhor experiência.

- Use farinha de boa qualidade e nossa receita de massa de pizza. Isso dará à sua massa a textura perfeita.
- Coloque sua pá, massa e ingredientes à temperatura ambiente. A massa fria ficará dura e difícil de abrir; a massa quente se estenderá demais e rasgará.
- Enfarinhe a superfície em que você está trabalhando antes de começar a esticar.
- Verifique se há buracos na base da pizza antes de adicionar coberturas. Junte a massa nesse buraco tampando-o, pois se o molho ficar entre a massa e a pá, sua massa irá grudar.
- Antes de adicionar qualquer cobertura, agite a pá para verificar se a sua massa está se movendo livremente. Se estiver presa, adicione mais farinha à pá.

• Mantenha suas coberturas leves. Ingredientes pesados pesarão sua massa e dificultarão a decolagem da pá.

• Trabalhe rapidamente - não há necessidade de se apressar, mas lembre-se de que a massa que repousa sobre a pá por muito tempo terá maior probabilidade de grudar. Prepare sua pizza quando você e o Forno FATTO estiverem prontos.

• Movimente a pá para frente e para trás de forma suave para que a pizza se movimente sobre a pá e o excesso de farinha caia (quando utilizar a pá perfurada).

• Uma dica para melhorar sua experiência em abrir e enfiar é utilizar sêmola de trigo (semolina: é uma moagem um pouco mais grossa do trigo) que proporcionará um deslizamento mais eficiente.



MASSA PARA PIZZA NAPOLITANA

Farinha, sal, água e fermento – o que esses ingredientes simples têm em comum? Eles se unem para criar o melhor resultado.

Inicie com 60% de hidratação em farinhas nacionais de longa fermentação, podendo chegar a 65% para farinhas importadas. Importante não utilizar elevada hidratação no início do aprendizado. A alta hidratação dificulta o manuseio da massa.

Inicie com massas com peso individual entre 280 a 310gr, isso lhe dará uma pizza entre 30 a 35cm

Existem variadas receitas de massa de pizza e diversos métodos, escolhemos essa receita para vocês iniciar por se tratar da mais simples garantindo um ótimo resultado.

Ingrediente	Peso
Farinha Tipo 00 longa fermentação	1000g
Água (60%)	600g
Sal	30g
Fermento biológico seco	2g

Se misturar com um misturador:

Adicione o fermento a água, misture e reserve. Coloque toda a farinha na tigela da batedeira e adicione o sal, ligue em velocidade baixa e adicione aos poucos a mistura de levedura. Uma vez combinado, deixe a massa para continuar misturando na mesma velocidade por 5-10 minutos, ou até que a massa esteja firme e elástica.

Se misturar manualmente:

Proceda com as mesmas etapas descritas acima, adicionando os ingredientes na mesma sequência em uma tigela, após misturar, retirar e colocar sobre uma bancada com farinha e amassar manualmente por aproximadamente 10 minutos.

Fracione a massa em 3 partes iguais, boleie cada uma das massas formando uma bola completamente fechada. Reserve 3 potes redondos com tampa e unte-os com azeite de oliva ou spray desmoldante para alimentos. Coloque cada massa em um dos potes e aguarde de 2 a 4 horas em temperatura ambiente até que dobre de tamanho, após isso colocar na geladeira entre 24 a 48 horas. Retire os potes da geladeira em torno de 1 a 2 horas antes do uso.



MOLHO DE TOMATE

Outra dica importante para o sucesso da sua pizza é ter um verdadeiro molho de tomate. Então aí vai nossa receita de simplicidade e amor que cria o complemento perfeito para colocar nas suas coberturas de pizza napolitana.

Escolha tomates de boa qualidade e maduros o suficiente para que o molho fique numa textura e sabor adequado. Retire a pele do tomate, pique e cozinhe até que ele desmanche e fique num molho homogêneo. E se quiser tornar o processo mais rápido, sugerimos utilizar os tomates enlatados que são a escolha tradicional para pizzas napolitanas.

Ingredientes	Peso
Tomates	800gr
Azeite de oliva	30g
Açúcar	10g
Sal	5g

Método

Coloque o óleo em uma panela em fogo médio. Quando estiver quente, adicione o alho e frite até amolecer, mas não dourar.

Adicione todos os ingredientes restantes, depois cozinhe em fogo baixo por 20 minutos, ou até que o sabor tenha se aprofundado e o molho tenha engrossado um pouco.

Este molho pode ser usado imediatamente, ou colocado em um recipiente e armazenado na geladeira por até uma semana, ou ser congelado.



PIZZA FATTO

Esse é o sabor de pizza que não pode faltar no seu cardápio. E sabe porque? ela foi toda criada pelo nosso Engenheiro que conduziu todo esse projeto. Na medida que os testes do forno foram acontecendo, esse sabor foi sendo também aprimorado. Todas as vezes que fazíamos pizzas para os amigos ou família, ela sempre foi a mais aguardada, foi então que o nome foi escolhido, pois a pizza Fatto também nos ajuda a contar a história dessa empresa que iniciou por amor a uma bela pizza.

A seguir segue todos os segredos dessa delícia para que você possa ter um cardápio tão especial quanto o que nós servimos em nossa casa.

Ingredientes

Massa de pizza Fatto

Molho de tomate Fatto

Queijo mussarela

Carne desfiada

Azeitonas picada em rodela

Requeijão cremoso (catupiry)

Orégano



Método

Acenda seu FATTO e organize seus ingredientes para preparar sua pizza enquanto ele aquece.

- Coloque a massa na cumbuca com farinha, vire ela e coloque em uma superfície plana ou na pá de madeira e comece abrir pressionando do centro para as bordas, não pressionando até o final, preservando as bordas.
- Adicione o molho, em seguida adicione o queijo, a carne desfiada, azeitonas em rodela, e distribua o o requeijão cremoso em círculos, por fim tempere com orégano. Leve a pizza ao forno.
- Gire a pizza regularmente para assar de forma igual, após o tempo aproximado de 90 segundos retire a pizza.
- Aproveite essa delícia feita por você e seu forno.



PIZZA MARGUERITA

A clássica pizza Margerita é uma receita simples e deliciosa; o ponto de partida perfeito é a seleção dos melhores ingredientes.

Pizza criada em 1889 levando as cores da bandeira da Itália, facilmente pode ser feita no Forno FATTO.

Ingredientes



Massa de pizza Fatto

Molho de tomate Fatto

Queijo mussarela em pedaços

Folhas de manjeriço fresco

Método

Acenda seu FATTO e organize seus ingredientes para preparar sua pizza enquanto ele aquece.

- Coloque a massa da cumbuca com farinha, vire ela e coloque em uma superfície plana ou na pá de madeira e comece abrir pressionando do centro para as bordas, não pressionando até o final, preservando as bordas.
- Adicione o molho, em seguida adicione o queijo e deslize a pizza para o forno de pizza.
- Gire a pizza regularmente para assar de forma igual, após o tempo aproximado de 90 segundos retire a pizza.
- Adicione as folhas de manjeriço fresco para perfumar e decorar sua pizza marguerita.



INSTRUÇÕES DE LIMPEZA

Limpeza da pedra

- A pedra irá apresentar manchas escuras após a primeira utilização, é completamente normal, e não irá sair, é decorrente da queimada da farinha.
- A primeira forma de limpeza é utilizando a escova e a lamina raspadora, esta forma de limpeza enquanto o forno ainda está quente resolve praticamente toda necessidade de limpeza
- Caso tenha necessidade de realizar uma limpeza maior, retire a pedra e lave-a com escova e água, somente!
- A pedra do forno é frágil e pode quebrar se for batida ou cair
- A pedra do forno fica muito quente durante o uso e mantém essa temperatura por um longo período, tenha cuidado.
- Nunca esfrie a pedra com água quando a pedra estiver quente, pois pode rachar e quebrar.
- Depois de limpar a pedra com água, deixe-a secar completamente antes de usar.

Limpeza interna

- Certifique-se de que o forno esfriou e é seguro para tocar antes de iniciar a limpeza do seu interior.
- Retire a pedra do interior do forno antes de realizar qualquer limpeza utilizando produtos de limpeza.
- O forno de pizza pode ser limpo no interior com um pouco de água com sabão neutro e um pano macio ou esponja.
- Para limpar gorduras e sujeiras pesadas, use um pouco de bicarbonato de sódio em uma esponja molhada, ou produtos de limpeza de gordura.
-

Limpeza externa

- Certifique-se de que o forno de pizza esfriou e é seguro para tocar antes e limpar o exterior.
- As peças pintadas, bem como as superfícies de aço inox podem ser limpas com água e sabão neutro e um pano limpo (não use produtos de limpeza de remoção de gordura ou esponja abrasiva).
- Recomenda-se primeiro testar o detergente numa área pequena do aparelho. **NUNCA** use diluentes de tinta ou solventes semelhantes, e **NUNCA** despeje água fria sobre superfícies quentes.

PROBLEMAS E SOLUÇÕES

O queimador não acende

A válvula de gás não está ligada.	Ligue a válvula do regulador do botijão e também do controle de chama do forno.
O cilindro de gás está vazio	Substitua o cilindro de gás por um cheio
O botão de ignição não funciona	Verifique a pilha
Não há faísca na ignição	Entre em contato com a FATTO

Vazamento de gás

As conexões estão frouxas gerando cheiro ou barulho de gás vazando.	Aperte as conexões e realize o teste de vazamento com espuma e detergente.
A mangueira está danificada	Substitua a mangueira
A válvula de gás está com defeito	Entre em contato com a FATTO
As conexões estão danificadas	Entre em contato com a FATTO

A chama do queimador é irregular

A chama queima dentro do queimador (som sussurrando).	Desligue o queimador e deixe esfriar e tente novamente.
O regulador está com defeito	Entre em contato com a FATTO
As chamas apagam-se	Ventos fortes ou rajadas/ Pouco gás
Reacendimento do fogo no queimador ou na pedra	Gordura em excesso ou acumulada/ excesso de farinha

 @fattoforno

 @fattoforno

 fornofatto.com.br

 46 3547 1116

