



where Lilla Napoli . the pursuit of perfect  
Lilla Napoli  
Pizza gear  
pizza starts here

# Pizzeria

# Plåtmårran

Vi började redan 2010 att laborera med Napolitanska pizzaugnar för hemmabruk. Vi vet ju exakt hur det skall kännas när en pizza åker in i Napolitansk ugn med detta har varit oerhört svårt att få till i en liten motsvarighet. Särskilt om man vill göra en ugn som är lite lättare, nättare och som går snabbt att värma upp. Vi har stött på oerhört många utmaningar men äntligen anser vi att vi nått målet som tar sitt uttryck i plåtmårran. I efterhand är vi dock glada att det tagit sån tid och att vi hunnit göra de runt miljonen napolitanska pizzor som krävs för att kalla sig en riktig pizzaiolo. Alla fel man kan göra har vi gjort och vi känner oss trygga med resultatet, Plåtmårran. Redan 2014 satte vi upp tydliga mål med projektet och vi har hållit dem rakt igenom.

Pizzaugnsbudorden är som följer

- FÅ LIKA JÄMNA VÄRMA SOM I VÅR STORA PROFESSIONELLA NAPOLITANSKA PIZZAUGN
- BAKA KLART PIZZAN MED MAX 2 VÄNDNINGAR
- ANVÄNDA MATERIAL OCH DELAR SOM HÅLLER I MINST 20 ÅR
- HA ETT RIKTIGT BISCOTTIGOLV SOM INTE BRÄNNER PIZZANS BOTTEN
- HA ETT UTSEENDE SOM LIKNAR EN TRADITIONELL NAPOLITANSK PIZZAUGN
- HA EN TRADITIONELLT BYGGD SKORSTEN
- HA EN TILLRÄCKLIGT STOR YTA UTANFÖR UGNEN SOM MAN KAN HA ATT VÄNDA PIZZAN PÅ
- KUNNA BAKA MINST 45 PIZZOR I TIMMEN
- HA ETT STABILT OCH ROBUST STATIV MED GOTT OM PLATS FÖR VED OCH AVLASTNING

Det som är det svåraste att beskriva är känslan när man bakar och hur enkelt det faktiskt kan vara. Har du en ugn som man enkelt kan kasta in pizzan i, som håller en jämn värme, och ett golv som bakar botten på pizzan perfekt även om det är 500 grader varmt så kommer ditt liv bli lite roligare och du kommer få lite färre nervsammanbrott när allt går åt helvete.

Det är väldigt kul att få presentera denna ugnen för er särskilt som den även ser ut som en äkta Napolitansk ugn. Att den har detta utseendet är ingen slump heller utan det finns starka motiv till exakt alla delar i designen. Det blir helt enkelt bäst så, utprovat i Neapel sedan 1700-talet. Onödigt att uppfinna hjulet på nytt har vi tänkt. Ta den äkta proffesionella Napolitanska pizzaugnen som vi har på Lilla Napoli och anpassa den för hemmabruk eller den mindre restaurangen är det vi gjort. Inget annat.

Plåtmårran bakar pizza på ett minst lika bra sätt som en äkta napolitansk pizzaugn för hundratusentals kronor, dessutom kan du baka traditionella fullsize pizzor på 34cm om du känner för. Det finns gott om utrymme. Från och med nu kan du ta bort ugnen som felande variabel om pizzan inte blir perfekt. Allt kommer i fortsättningen bero helt på dina skills. Tröstande eller misströstande, du väljer :)

Silla Kapoti



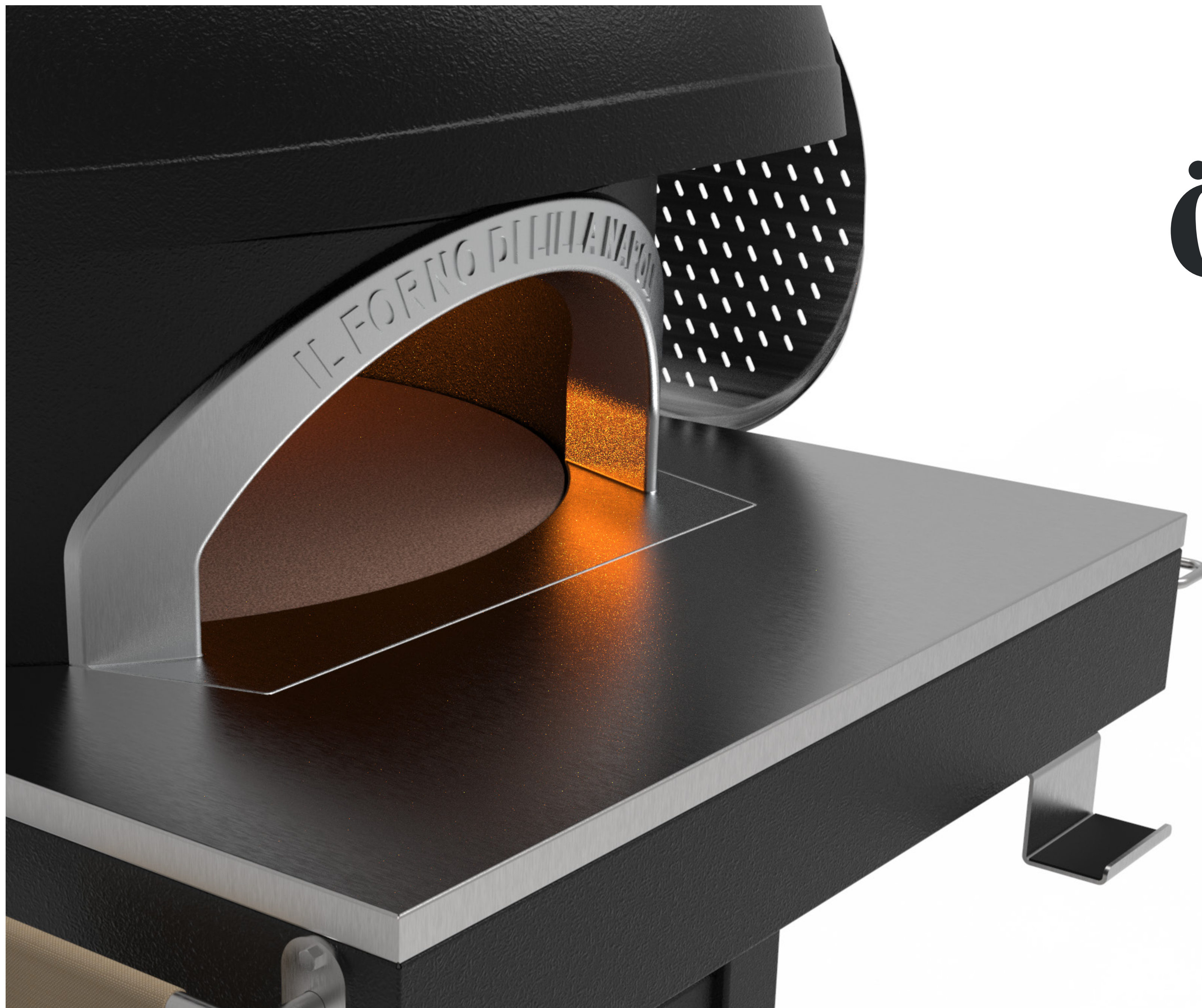
# Jämn värme

Den kanske svåraste utmaningen man har i en liten ugn är jämn värme. Detta främst på grund av att man behöver en viss storlek på öppningen för att kunna få in en pizza på 36 cm. Öppningen måste vara runt 45 cm bred och den måste vara hög nog så man inte får en permanent krökt rygg. Sikten måste vara god. Det skall vara kul att baka pizza och man skall kunna göra det med flow. Men ändå skall man som i vår stora ugn inte behöva vända pizzan mer än 2 gånger.

Vad gäller formen så måste den göras precis som alla traditionella napolitanska ugnar för att få en jämnare värme. Den måste vara rund med ett tak som är en tredjedel av diametern i höjd. Det gör att elden ligger lite vid sidan av öppningen och strålningsvärmerna flyger inte rätt ut genom öppningen.

Dessutom får man ett korrekt luftflöde där luft sugas in i nederkant av öppningen till elden. Där förbränns den och sedan sveper gasen runt mot pizzan och ugnsgolvet för att sedan gå hela vägen runt och ut genom öppningen och skorstenen.

Detta flöde ser man tydligt när man tittar in i ugnen och man fattar direkt att ja men såhär skall det ju vara. Helt logiskt. I och med att gaser sveper runt så blir såklart värmen så jämn som det går.



# Öppningen

Öppningen är ytterst noga planerad. Dels vill man göra den så liten som möjligt men ändå bevara sikten och dels vill man ha allt runt omkring isolerat vilket man inte har på vanliga napolitanska ugnar.

För att lösa problemet att inte spaden skall fastna i den tjocka fullisolerade öppningen så har vi vinklat öppning in 110 istället för 90 grader. Att gjuta detta visade sig vara oerhört komplext och en anledning till att projektet dragit ut på tiden. Vi har dock inte kunnat kompromissa på denna punkten då de betytt kompromiss med punkt 1 i våra budord, otänkbart!

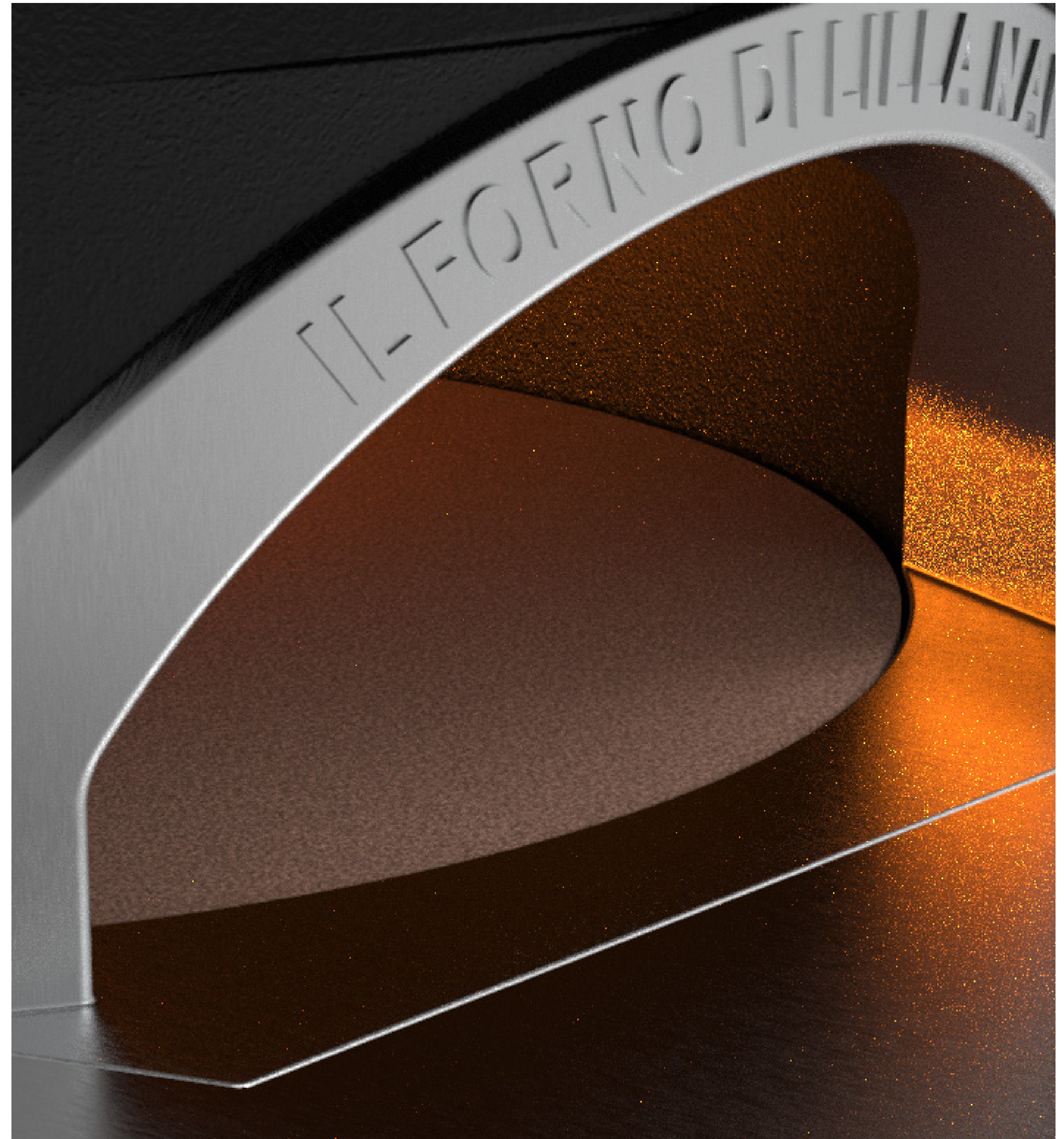
Själva öppningen är gjuten i ett helt stycke aluminium utan skarvar. Öppningen är även lägre inne i ugnen än på utsidan. Detta för att göra insidans öppning så liten som möjligt men ändå bevara korrekt siktlinje så man inte behöver böja ryggen för mycket för att se längst in i ugnen.

# Biscottigolv, det viktigaste

Det största dilemma i vanliga pizzaugnar på marknaden är att golvet leder värme för snabbt. Alltså blir pizzans botten bränd om man har så varmt i ugnen att den bakas klart på 50 sekunder. I Neapel har man löst det genom att använda ett golv som isolerar lite mer än vanlig eldfast sten. Detta har vi arbetat med väldigt länge att anpassa exakt för Plåtmårran.

Biscotti som man har till en stor ugn fungerar inte exakt likadant som till en liten och därför har vi fått uppfinna hjulet lite på nytt här. Enda sättet är att göra stenarna för hand från start till mål. Till och med leran måste läggas i sina formar för hand för att få till rätt densitet.

Detta har varit den enskilt svåraste nöten att knäcka och det har tagit många år av utprovningar men nu är vi äntligen i mål. Du kan vara trygg med att mäta golvet 480 grader så kan du skjutsa in pizzan och baka den på 50-55 sekunder utan att bränna botten. Om och om igen.





# Bakka många pizzor på raken

I vanliga vedeldade ugnar och främst i gasolugnar så tar energin slut i golvet ganska snabbt. Det kommer inte hända i vår ugn och vi kommer tyvärr inte berätta varför. Det får bli en av våra ytterst få hemligheter. Men du bakar enkelt 45 pizzor per timme utan att få problem med urladdat golv. Nog för de flesta mindre pizzerior till och med.

Den sista versionen av Plåtmårran provades ut sommaren 2023 i vår Pop-up pizzeria Lilla Småland. Vi gjorde under varje öppettid ca. 40 pizzor i timmen utan problem och totalt bakade Plåtmårran ungefär 5000 pizzor under sommaren. Efter detta eldprov har vi endast gjort ytterst små justeringar.

Ugnen fungerar enligt oss och vi är otroligt stolta över slutresultatet.

# Form

För oss har det varit viktigt att ugnen ser ut som en äkta napolitansk pizzaugn. I Neapel ser alla ugnar ungefär likadana ut och det finns goda anledningar till detta. Det handlar alltså inte bara om design utan även funktion. Plåtmårran har även en helt traditionell rökkanal som snirklar över ugnen och

med skorstenen på toppen. Detta gör främst att man inte behöver ha sidor runt öppningen som försvårar processen att vända pizzan. Dessutom kommer röken komma ut längre ifrån dig kontra om den gått rakt upp vid öppningen. Viktigt särskilt om man bakar utomhus.







# Bordet framför ugnen

Är i princip en kopia av ytan framför vår riktiga ugn. Denna behövs vilket du kommer märka. Är inte ugnen i perfekt balans så är det viktigt att kunna ta ut pizzan snabbt och vrida utanför för att inte bränna någon kant. Dessutom är det en go känsla att ta ut den färdiga pizzan å lägga den vid sidan lite snyggt så. Mycket av denna ugnen handlar ju om känsla.

Man jobbar liksom fram pizzan, hantverkspizza med ett finare ord. Ofta lyfter man även ut pizzan och kollar botten för att se om den skall "domas" det sista eller inte.

羊超市  
ATO CINESE

# NAEOLI

Unauthorized 35th anniversary of John McCoull's poster  
as a contribution towards to the cultural image of the city.

a project by  
Zen Off & They Live

CERCASI OPERAI  
VENEZIANE E Z

CERCASI SARTORI  
TENDE DA

*titta in i ugnen  
och man fattar  
direkt*

# Snabb enkel uppvärmning

Detta har vi enkelt sagt fått till genom att isolera skiten ur ugnen. Inget konstigare än så. Är ugnen reellt torr drar du igång den på 30 min lätt.





# Stativ

Är byggt för att kunna hålla mer ved än du nånsin kommer att behöva samt att den ger ett robust intryck precis som stativ på napolitanska ugnar gör. Det är ju bastanta grejer vi jobbar med. Inget annat

Lilla Napoli On's - Sön 12.00 → Slut



FALKENBERG 1

*skapad i Napoli  
förfinad i Falkenberg,  
"pizzametropolen"*

FALCON

VIKTIGT! AR A...  
MATBOKARE ID...  
DETTA GÄLLER BÅDE  
TAKE AWAY OCH

# Hållbara delar

Alla delar i ugnen är antingen antingen eller

ROSTFRIA  
GALVANISERAD  
ALUMINISERADE  
GJUTNA I ALUMINIUM

Det finns ingen del som är exponerad mot väder och vind där rostskydd är brutet i form av svetsar eller liknande. Alltså kommer ugnen hålla väder och vind i alla delar inklusive muttrar och skruvar. Detta har varit oerhört viktigt för oss att se till. Finns inget mer vedervärdigt än nån liten del som helt plötsligt börjar rosta. Alla muttrar och skruvar är även de väl tilltagna. Allt i denna ugn är yttersta premium från start till finish.

Utöver detta är de flesta ytor pulverlackerade med värmebeständig färg. Lagt i ett mycket tjockt lager ovanpå det grundläggande rostskyddet. Framtida arvegods helt enkelt



here Lilla Napoli • the pursuit of perfect pizza starts

Lilla Napoli

---

Pizzagear





[lillanapoli.se](http://lillanapoli.se)