



Four à pizza PM3787

Vos pizzas comme sorties du four à pierre

- cuisson d'une pizza en moins de 5 minutes
- véritable pierre à pizza : diamètre d'env. 32 cm
- poignées pour sortir la pizza plus facilement et permettre le nettoyage - convient également pour servir
- thermostat réglable en continu pour des températures de cuisson jusqu'à 350° C
- minuterie de 15 minutes
- couvercle avec grande fenêtre de contrôle et poignées isolées thermiquement
- poignées
- stabilité assurée grâce aux pieds caoutchoutés
- protection contre la surchauffe
- alternative au four classique économe en énergie
- incl. idées de recettes
- 220 - 240 V, 50/60 Hz
- 1.200 watts
- dimensions : (L)379 x (P)367 x (H)189 mm
- livré avec 2 pelles à pizza et 1 roulette à pizza professionnelle
- prise avec terre - pour nos clients suisses, l'article est également livré avec un adaptateur fixe

Exemples d'utilisation :

- pizza comme au sortir d'un four à pierre
- convient également pour la cuisson de tartes flambées, de petits pains, de bruschettas, de fajitas, etc.
- convient également pour la cuisson de pizzas surgelées



Four à pizza PM3787



Visuel de référence : montre le produit en utilisation



Visuel de référence : montre le produit en utilisation



Visuel de référence : montre le produit en utilisation



Accessoires : 2 pelles à pizza et 1 roulette à pizza

Produit	Modèle	Couleur	Conditionné	Numéro de fabricant	Code
Four à pizza PM3787		rouge		263985	95273867