



ACCESSOIRES



FOURS



Montée en température rapide grâce aux alvéoles



Des cuissons parfaites et homogènes

PIERRE A PIZZA

Pierre de cuisson en terre cuite.

Idéale pour la cuisson des pizzas, pains, viandes ou légumes. La pierre à pizza en terre cuite vous permet de retrouver le goût authentique d'une cuisson au four à bois. Lorsqu'elle est chauffée, la pierre distribue uniformément la chaleur et absorbe l'humidité rapidement.

Universelle, la pierre peut être utilisée dans tous les fours, sur toutes les surfaces de cuisson.

Cuisson homogène

Cet accessoire vous garantit une cuisson homogène et idéalement répartie

Four à bois

La pierre à pizza vous permet de retrouver le goût authentique d'une cuisson au four à bois

Conseils d'utilisation :

Se place directement sur la grille du four

CODES

PTF200

C00846472

8053190148054

FR - EN - NL - DE -

IT - E - P - CZ

SK - RO - H - TR

GR - PL - RUS - UA

CODE DOUANIER :

85169000

Bénéfices consommateur

- cuisson homogène, reproduit les mêmes conditions que le four au feu de bois des pizzerias
- pelle d'enfournement en bois fournie
- livret de recettes digital inclus

	L x P x H cm	Poids kg	Quantité
Produit	37,6 x 35,8 x 4,4	2	1
Sous colisage	38 x 39 x 24	-	5
Palette	-	-	-

Recommandé par



Hotpoint



KitchenAid