

PIZZA FOUR ETNA ROTANTE NOIR

Marque: WIT 5 7 0 7 5 8 2 0 0 8 5 1 0

Prix conseillé: €

799,99



DESCRIPTION

Le four à pizza ETNA Rotante garantit une croûte et un croustillant parfaits grâce à une pierre à pizza unique tournant à 360 degrés, vous permettant de préparer la meilleure pizza en moins d'une minute.

- Pierre rotative et brûleur supplémentaire
- Température de pierre à pizza la plus précise
- 0 à 500 °C en moins de 15 minutes
- Convient aux pizzas jusqu'à 40,5 cm
- Pizza en 90 secondes

PIERRE À PIZZA FILABLE

Le four à pizza ETNA Rotante garantit une croûte et un croustillant parfaits grâce à une pierre à pizza unique tournant à 360 degrés, vous permettant de préparer la meilleure pizza en moins d'une minute.

0-500 °C EN MOINS DE 15 MINUTES

Le four à pizza ETNA Rotante est préchauffé à 500 °C en 15 minutes grâce au brûleur supplémentaire situé sous la pierre à pizza rotative.

BOOSTER ET BRÛLEUR EN U

Brûleur principal en forme de U pour une parfaite répartition de la chaleur. Le brûleur supplémentaire sous la pierre à pizza rotative assure une température constante et uniforme et une pierre à pizza toujours chaude, ce qui vous permet de cuire des pizzas en continu.

LA PIZZA EST PRÊTE EN MOINS DE 90 SECONDES

Fini les fringales impatientes, car le four préchauffe très rapidement. L'ETNA vous attend. Alors glissez les

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications



pizzas.

SPÉCIFICATIONS

Caractéristiques du four Caractéristiques physiques Température 500 Couleur Noir maximale du four Couleur sécondaire noir Température 0 minimale Général Confort 90 Temps de chauffe Taille maximale de la 40 pizza

L'information ci-dessus est uniquement informatif/indicatif et sous réserve de modifications