



- Przenośny piec do pizzy na zewnątrz opalany drewnem
- Podwójna izolacja ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia gotowania XXL
- Regulowany przepływ powietrza
- Tradycja i nowoczesność z pokrowcem i

Indeks: **880815** Producent: **FLAMEOVEN** Kod producenta: **F0335**

Cena: 1,849.35 zł

Opis

- Przenośny piec do pizzy na zewnątrz opalany drewnem
- Podwójna izolacja ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia gotowania XXL
- Regulowany przepływ powietrza
- Tradycja i nowoczesność z pokrowcem i

Producent: FLAMEOVEN

- Autentyczne smaki. Nasz piec opalany drewnem gwarantuje wyjątkowe doznania kulinarne, umożliwiające odtworzenie autentyczności smaków pizzy neapolitańskiej, rzymskiej, sycylijskiej i nowojorskiej. Dzięki zastosowaniu prawdziwych drewnianych kłód, a nie zwykłych pelletów, przeżyj nieporównywalny smak pizzy wypalanej na drewnie.
 - SZYBKIE I NOWOCZESNE KUCHNIENIE & NOWOCZESNE GOTOWANIE • W zaledwie 90 sekund otrzymaj doskonale wędzoną pizzę w temperaturach Oprócz szybkości piec ten łączy w sobie czysty i nowoczesny design, a jednocześnie jest łatwy w utrzymaniu. Ciesz się doświadczeniem podobnym do profesjonalnego piekarnika z włoskiej restauracji w domu.
 - Bezpieczeństwo i solidna konstrukcja • Wykonany z korpusu ze stali nierdzewnej i z podwójną izolacją z włókna ceramicznego, nasz piekarnik gwarantuje bezpieczne użytkowanie. Jakość wybranych materiałów zapewnia trwałość w obliczu wysokich temperatur i warunków atmosferycznych.
 - Przenośny, PRAKTYCZNY I OGÓLNY • Zabierz ten piekarnik w dowolne miejsce dzięki kompaktowej konstrukcji i składanym nogom. Ciesz się dużą ilością przestrzeni, która pomieści pizzę o wymiarach 30 cm i więcej. Jako prezent: pokrowiec ochronny na prezent, łopata do pizzy i e-book "101 przepisów na pizzę" w zestawie!
 - Obsługa klienta, gwarancja i jakość • zobowiązujemy się nie tylko do zapewnienia wyjątkowego piekarnika, ale także do wspierania Ci w sukcesie Twojej pizzy. Ciesz się kamieniem Cordierite THD dla równomiernego gotowania i niezrównanego stosunku ceny do jakości. Ponadto nasza standardowa gwarancja o rok wydłuża się do 3 lat po rejestracji.
-
- **waga przesyłki internetowej:** 20.1 kilograms
 - **kolor:** Szary
 - **waga opakowania przedmiotu:** 16 kilograms
 - **język:** french
 - **producent:** FLAMEOVEN
 - **waga przedmiotu:** 16 kilograms
 - **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 0794712431589, 794712431589

- **zalecane węzły przeglądania:** 26956125031
- **punkt znaku wypunktowania:** Autentyczne smaki. Nasz piec opalany drewnem gwarantuje wyjątkowe doznania kulinarne, umożliwiające odtworzenie autentyczności smaków pizzy neapolitańskiej, rzymskiej, sycylijskiej i nowojorskiej. Dzięki zastosowaniu prawdziwych drewnianych kłód, a nie zwykłych pelletów, przeżyj nieporównywalny smak pizzy wypalanej na drewnie., SZYBKIE I NOWOCZESNE KUCHNIENIE & NOWOCZESNE GOTOWANIE • W zaledwie 90 sekund otrzymaj doskonale wędzoną pizzę w temperaturach Oprócz szybkości piec ten łączy w sobie czysty i nowoczesny design, a jednocześnie jest łatwy w utrzymaniu. Ciesz się doświadczeniem podobnym do profesjonalnego piekarnika z włoskiej restauracji w domu., Bezpieczeństwo i solidna konstrukcja • Wykonany z korpusu ze stali nierdzewnej i z podwójną izolacją z włókna ceramicznego, nasz piekarnik gwarantuje bezpieczne użytkowanie. Jakość wybranych materiałów zapewnia trwałość w obliczu wysokich temperatur i warunków atmosferycznych., Przenośny, PRAKTYCZNY I OGÓLNY • Zabierz ten piekarnik w dowolne miejsce dzięki kompaktowej konstrukcji i składanym nogom. Ciesz się dużą ilością przestrzeni, która pomieści pizzę o wymiarach 30 cm i więcej. Jako prezent: pokrowiec ochronny na prezent, łopata do pizzy i e-book "101 przepisów na pizzę" w zestawie!, Obsługa klienta, gwarancja i jakość • zobowiązujemy się nie tylko do zapewnienia wyjątkowego piekarnika, ale także do wspierania Ci w sukcesie Twojej pizzy. Ciesz się kamieniem Cordierite THD dla równomiernego gotowania i niezrównanego stosunku ceny do jakości. Ponadto nasza standardowa gwarancja o rok wydłuża się do 3 lat po rejestracji.
- **numer modelu:** FourOven
- **Opis produktu:** Piec do pizzy przy ogniu drewna przeniesie Cię do odległych terenów dzięki wędzonym smakom pizzy i potrawom, które będziesz gotować. Posiada dużą powierzchnię do gotowania z kamienia cordierite dla doskonałej absorpcji ciepła i równomiernego wypalania. Dzięki temperaturom do 500 °C, FLAMEOVEN pozwoli Ci gotować pizzę w zaledwie 90 sekund, z prawdziwymi drewnianymi kłódami. Posiada następujące cechy: Łatwo przenośny, Korpus ze stali nierdzewnej, Podwójna izolacja do osiągnięcia 500 ° C, Duży komin do drewna, Duża powierzchnia do gotowania, Regulowany przepływ powietrza, nowoczesny i czysty design i łatwy do czyszczenia
- **typ paliwa:** Bois
- **metoda grzania:** Przewodnictwo
- **marka:** FLAMEOVEN
- **nazwa przedmiotu:** • Przenośny piec do pizzy na zewnątrz opalany drewnem • Podwójna izolacja ze stali nierdzewnej • Powierzchnia gotowania XXL • Regulowany przepływ powietrza • Tradycja i nowoczesność z pokrowcem i
- **rodzaj wykończenia:** Wyszczotkowany
- **data uruchomienia strony produktu:** 2022-03-03T09:32:21.224Z
- **materiał:** Stal nierdzewna stal nierdzewna; tworzywo ABS Drewno i akryl
- **numer części:** F0335
- **przelicznik jednostek:** 1

Parametry

Zdjęcia

Four à pizza extérieur

Matériau Durable, Design Élégant, Facile à Utiliser



Acier Inoxidable

Structure solide et expérience d'utilisation sûre



Flux d'Air Ajustable

contrôle parfait de la température du four



Trépied Pliable

Conçu pour un rangement et un transport facile



Poignée en Bois

Les poignées protègent vos mains de la chaleur, quelle que soit la température