

# HKoenig

gino640



## four à pizza à gaz

découvrez l'art de la pizza à domicile avec notre four à pizza à gaz

Découvrez l'art de la pizza à domicile avec notre four à pizza à gaz.

Plongez dans une expérience gastronomique authentique avec notre four à pizza GINO640, conçu pour apporter le goût et la texture d'une pizza cuite au feu de bois directement dans votre cuisine. Que vous soyez un amateur passionné ou un professionnel chevronné, notre four vous offre une solution pratique et efficace pour créer des pizzas parfaites à chaque fois.

Grâce à sa pierre tournante, notre four garantit une répartition homogène de la chaleur, assurant ainsi une cuisson uniforme et une croûte croustillante à souhait.

Avec sa capacité à atteindre des températures élevées, jusqu'à 500°C en un temps record, vous pouvez préparer des pizzas délicieuses et savoureuses en un clin d'œil.

Transformez votre maison en véritable pizzeria avec notre GINO640 et régalez-vous de pizzas maison délicieusement authentiques, à partager en famille ou entre amis, à tout moment.



### 01 vues d'ensemble



### 02 caractéristiques

- Surface de cuisson : 32cm / 12 inch
- Pierre de cuisson rotative à 360°C en cordiérite
- Température réglable jusqu'à 500°C
- Pieds pliables en aluminium avec caoutchouc antidérapants
- Alimentation au gaz propane ou butane
- Accessoire : détendeur et pelle à pizza

### 03 détails logistiques

- Qté conteneur : 738 pcs
- Qté palette 1.80m : 11 pcs
- Qté master carton : 1 pc
- Dimensions packaging : 69,5 x 48 x 29 cm (L\*P\*H)
- Dimensions produit : 65,5 x 41 x 31,5 cm (L\*P\*H)
- Poids brut master carton : - kg
- Poids brut produit : 16,2 kg
- Poids net produit : 9,51 kg

#### informations

Code douanier : 73211110

#### Code EAN

