



four à pizza napoletana

Retrouvez les saveurs de l'Italie !

Avec le four à pizza Napoletana NAPL350 H.Koenig réalisez vos pizzas à l'italienne comme dans un four à pizza professionnel.

Savez-vous que pour réussir parfaitement votre pizza, vous devez la déposer sur une plaque en pierre chaude, dans un four dont la température de cuisson doit monter à 350°C ? Impossible d'obtenir ce résultat avec un four traditionnel ! Le four à pizza NAPL350 H.Koenig possède tous les atouts pour réussir vos pizzas comme en Italie grâce à sa plaque de cuisson en pierre céramique. Si vous ne vous sentez pas l'âme d'un pizzaiolo, vous pouvez également cuire vos pizzas fraîches ou même surgelée en trois fois moins de temps qu'avec un four traditionnel.

Faites-vous plaisir en régaland vos proches et vos amis avec le four à pizza Napoletana NAPL350 !



01 vues d'ensemble



02 caractéristiques

- Température réglable jusqu'à 350°C
- Plaque de cuisson en pierre céramique
- Préparation de pizza en 5 minutes
- Diamètre de pizza : 32 cm
- Fenêtre de visualisation pour surveiller la cuisson
- Minuterie de 0 à 15 minutes
- Arrêt automatique
- Poignées résistantes à la chaleur
- Accessoires fournis : Roulette à pizza et pelle à pizza en bois
- Puissance : 1200 W

03 détails logistiques

- QTÉ conteneur : 2000 pcs
- QTÉ palette : 48 pcs
- QTÉ master carton : 2 pcs
- Dimensions packaging : 37 x 40 x 21,2 cm (L*H*P)
- Dimensions produit : 35 x 36 x 13 cm (L*H*P)
- Poids brut master carton : 10 kg
- Poids brut produit : 5,1 kg
- Poids net produit : 4,6 kg

05 informations

Code douanier : 8516609000
DEEE : 0,71 euro HTT

06 EAN code

