



Ručně připravené pizzy jako od profesionála

Pozvedněte vaši italskou kuchyni na novou úroveň s kamenem na pečení pizzy od firmy AEG. Odolný přírodní kámen zajišťuje vynikající udržení a distribuci tepla a díky tomu při pečení pizzy dosáhnete optimální chuti a struktury. Každá pizza tak chutná jako od profesionála.

Specifikace a benefity

Obsahuje přírodní kámen, dřevěnou lopatku a kráječ z nerezové oceli

Se sadou na přípravu pizzy od firmy AEG zvládnete přípravu gurmánských pokrmů snadněji. Použijte odolný přírodní kámen jako platformu pro jedinečné pečení. Přesuňte pizzu z kamene pomocí dřevěné lopaty. Nakrájejte na dílky a podávejte pomocí kráječe z nerezové oceli.



Rychlý a rovnoměrný rozvod tepla

Odolný přírodní kámen dosáhne vysoké teploty rychle a rovnoměrně. Poskytuje tak platformu pro důkladně a rovnoměrně propečené pizzy. Můžete díky tomu dokonale vyladit chuť i strukturu pizzy od těsta až po náplň.

Technická specifikace

Výška (mm)	15
Šířka (mm)	330
Hloubka (mm)	0
partCode	9029797975

