

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Four à Pizza - Ø53cm - Céramique

Maxima



Description	Caractéristiques
Le goût authentique d'une pizza italienne est désormais plus facile à réaliser que jamais. Le choix de matériaux robustes fait de ce four à pizza un ensemble complet à un prix avantageux. Un four à pizza complet Ce four à pizza de table est livré avec tout ce dont vous avez besoin. Sa base en acier vous permet de le placer n'importe où. Grâce au thermomètre situé sur la face avant, vous pouvez facilement voir si le four à pizza a atteint la bonne température. Matériaux robustes Les parties en acier, comme le socle, sont recouvertes d'un revêtement en poudre et les parois sont en céramique. Le grand avantage de la céramique est qu'elle résiste aux températures élevées et retient très bien la chaleur. Cela permet de maintenir une température constante. Grâce à ce choix de matériaux robustes, il est possible de laisser le four à pizza à l'extérieur. Le bambou a été choisi pour les poignées afin de ne pas se brûler les mains. Caractéristiques : • Four à pizza de table robuste • Le boîtier en céramique résiste aux variations de température • La base est en acier revêtu de poudre	Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
• Les poignées sont en bambou • Thermomètre avec échelle de température en degrés Celsius et Fahrenheit • Convient pour le bois, le charbon de bois et les briquettes Caractéristiques du produit : • Couleur : noir • Poids net : 27 kg • Diamètre du barbecue : Ø 21 pouces / 53cm • Dimensions de l'appareil : L70,5 x D55 x H40cm Inclus dans le prix • Une pierre à pizza Ø 34 cm Remarque : les accessoires tels que le couvercle anti-pluie, le cendrier et l'outil à cendres peuvent être commandés séparément sur notre site Internet.	