



PIZZA MINI OVER

PIZZAIOLO

H x L x P :	84 x 44 x 80 cm
H x L x P du four :	12 x 33 x 33 cm
H x L x P chambre de combustion :	15 x 20 x 11 cm

€ 299,00 BTWI

PELLE À PIZZA



€ 19,00 TVAC



Quiconque prétend qu'il faut un gros appareil professionnel et coûteux pour préparer de délicieuses pizzas se trompe. Avec ce **modèle de table compact**, la cuisson des pizzas devient soudainement très accessible. Grâce à sa taille, il trouve sa place partout : à table, sur un banc ou simplement par terre - avec les pieds ouverts ou pliés (10 cm H).

Le concept est particulièrement simple : un dôme bien isolé (remplissage de laine) qui est **chauffé (500°C) en seulement 10 minutes** avec le combustible de votre choix. La cuisson se fait principalement avec des **pellets**, mais on peut aussi utiliser du **bois**, du **charbon** de bois ou des **briquettes**. Vous pouvez facilement contrôler la température grâce au **thermomètre intégré** sur le dessus de l'appareil.

La **pierre à pizza de 33 x 33 cm** et de **15 mm** d'épaisseur est faite de **cordiérite**, un type de pierre qui absorbe la chaleur très rapidement, la répartit uniformément et la retient longtemps. **La pizza est prête en seulement 5 minutes !**

Remplissez le carburant par la **trappe de remplissage** situé à l'arrière de l'appareil. Vous pouvez facilement retirer les cendres par la suite en utilisant le **cendrier**. La **cheminée** fournie (Ø 80 mm - 53 cm H) permet à votre groupe de ne pas s'asseoir dans la fumée et, grâce au **capuchon anti pluie**, pas de problème, même si la pluie se met soudainement à tomber.

La **pellet à pizza optionnelle** est faite sur mesure pour le Pizzaiolo : le manche est suffisamment long pour faire entrer et sortir vos pizzas du four en toute sécurité.