

four à pizza à gaz

retrouvez la saveur authentique
de la pizza

Réveillez le pizzaiolo qui est en vous avec le four à pizza GINO536 ! Fonctionnant au gaz propane ou butane, ce four d'extérieur au design original reproduit les conditions de cuisson traditionnelle des pizzas italiennes.

Conçu en acier inoxydable avec une porte amovible, il peut atteindre une température jusqu'à 450°C en moins de 10 minutes. Vous pouvez contrôler la température grâce à son thermomètre intégré ainsi que le bouton de commande situé à l'arrière du produit.

La pierre en cordierite permet une absorption ultra rapide de la chaleur offrant ainsi une cuisson parfaite et adaptée pour divers plats tels que les pizzas, tartes flambées, pains, quiches, etc.

Sa surface de cuisson de 40 x 40 cm vous permet de cuisiner des pizzas de toute taille selon vos envies. Utilisez la pelle fournie avec l'appareil pour manipuler vos plats sans vous brûler.

Facile à installer avec sa cheminée et ses pieds amovibles, son entretien est d'autant plus simple grâce à ses parois lisses.

Des pizzas comme en Italie avec le four à pizza GINO536 !

gino536



01 vues d'ensemble



informations

Code douanier : 7321111000
DEEE : - euro HT

Code EAN



02 caractéristiques

Four en acier inoxydable
Surface de cuisson : 40 x 40 cm
Pierre à pizza en cordierite
Température réglable jusqu'à 450°C
Porte amovible en acier inoxydable
Thermomètre intégré
Cheminée amovible avec couvercle
Alimentation au gaz propane ou butane
Accessoire : pelle à pizza

03 détails logistiques

QTÉ conteneur : 600 pcs
QTÉ palette 1.80m : 12 pcs
QTÉ master carton : 1 pc
Dimensions packaging : 75 x 58.5 x 25 cm (L*P*H)
Dimensions produit : 62.5 x 80.5 x 62.5 cm (L*P*H)
Poids brut master carton : - kg
Poids brut produit : 21.2 kg
Poids net produit : 17.5 kg