

Merk: Alfa Forni

Model: 3201 FXONE-LRAM



Omschrijving

Een draagbare oven om een echte Pizza Napolitana op hoge temperatuur te bakken. In slechts 10 minuten bereikt de ONE een temperatuur van 500°C, waarmee een pizza klaar is in 60 seconden.

Tien jaar nadat de eerste roestvrijstalen oven werd voorgesteld, stellen wij de ONE voor, de nieuwe draagbare houtgestookte oven van Alfa. Deze compacte en lichte oven met zijn strakke ontwerp neem je overal met je mee. In slechts 5 minuten heb je alles gemonteerd: schroef de stelvoetjes vast, plaats de schoorsteen en de kraag en je bent klaar!

- Met de Alfa Forni pyrometer kun je de temperatuur uiterst nauwkeurig meten volgens het type bereiding.
- Er zit een kijkopening in de deur om je gerecht (pizza, brood, calzones ...) bakt te bekijken terwijl het gaart, zelfs met gesloten deur.
- De ovenkamer is volledig gemaakt van versterkt roestvrij staal.
- De dubbele isolatielaag met keramische vezels, gebruikt in commerciële ovens, houdt de hitte vast en voorkomt dat het buitenframe oververhit.
- Om te bakken met de ONE oven heb je slechts kleine houtblokken nodig van maximaal 5 cm dik. Met 2 kg brandhout kan je dus een hele avond lang koken!
- Gebruik niet te veel houtblokken in de oven om zo maximale ruimte vrij te houden voor je gerechten.
- De vier brandstenen op de ovenvloer zijn bijna 3 cm dik om zo geleidelijk de hitte op te nemen en weer af te geven voor een perfect resultaat.
- Made in Italy

- Eén minuut om hem te monteren, één minuut om te bakken!
- Met de 'slide in-slide out' pizzaschep haal je het maximum uit je ONE oven,

Specificaties

ALGEMEEN

Brandstof Hout

FUNCTIES

Geïntegreerde
thermometer Ja

FYSIEKE KENMERKEN

Breedte	75 cm	Diepte	55 cm
Gewicht	50 kg	Hoogte	48 cm
Kleur	Koper		

OVENKENMERKEN

Maximale
oventemperatuur 500 °C