

Merk: Alfa Forni

Model: 3201 FXCIAM-LGRI



Omschrijving

Deze houtgestookte oven is de perfecte manier om pizza's, en brood te bakken, en om vlees, vis of groenten te roosteren of grillen, te braden of zelfs om pudding te maken. Alles wat je dus met een gewone oven kunt, maar dan met de authenticiteit en gezondheid die alleen een houtvuur heeft. Eenvoudig te verplaatsen, eenvoudig te gebruiken.

- De Ciao met zijn **opvallende ontwerp** heeft roestvrijstalen onderdelen en gepoederlakte onderdelen die bestand zijn tegen erg hoge temperaturen.
- Dankzij de **roestvrijstalen koepel** kunnen erg hoge temperaturen worden bereikt met weinig brandhout.
- De **ovenvloer** bestaat uit onderling uitwisselbare vuurstenen van 3 cm dik die de hitte opslaan en terug afgeven aan het gerecht tijdens het bereiden.
- De hitte wordt lang vastgehouden dankzij de **isolatie met keramische vezel**.
- De **pyrometer** meet de temperatuur van de ovenkamer.
- Het **luik** heeft een ergonomische houten handgreep waarmee je de tocht in de oven bepaalt en zo het vuur controleert.
- De **twee openingen** onder de opening van de oven zijn bedoeld om het luik op te bergen zodat je dit altijd bij de hand hebt.
- Je Ciao wordt klaar voor gebruik geleverd. Plaats de schoorsteen en schroef de pootjes en de wielen op de oven vast. Kinderspel!

Specificaties

ALGEMEEN

Brandstof Hout

FYSIEKE KENMERKEN

Breedte	118 cm	Diepte	85 cm
Gewicht	95 kg	Hoogte	181 cm
Kleur	Grijs	Materiaal	Roestvrij staal (RVS)

OVENKENMERKEN

Maximale oventemperatuur 500 °C