

Merk: Alfa Forni

Model: 3203 KITPIZ-125



## Omschrijving

We hebben voor u het beste gereedschap geselecteerd om thuis pizza te maken.

De gereedschappen in hout zijn volledig met de hand vervaardigd en de andere instrumenten zijn geselecteerd volgens hoge kwaliteitsnormen. Versie met stoklengte 120 cm.

- De ronde pizzaschietschop is licht van gewicht, stevig en gemakkelijk te hanteren. Dankzij de structuur van geborsteld roestvrij staal kunt u bovendien het deel dat de pizza raakt reinigen.
- Met de Alfa sintel tool kun je de ovensvloer voorbereiden en as, sintels en brandend hout opzij schuiven.
- De schietschop om de pizza in de oven te plaatsen, met zijn houten handvat en geborstelde roestvrijstalen structuur, garandeert robuustheid, netheid en gebruiksgemak. De afgeronde rand maakt het gemakkelijk om de pizza in de oven te plaatsen.
- De borstel is uitgerust met koperen haren die de reiniging effectiever maken en vooral de vuurvaste vloer niet beschadigen.
- De deegballenbox garandeert de juiste luchtcondities en maximale hygiëne voor het rijpsproces. Geschikt voor elke thuiskoelkast (inch 11,8 x 15,7 x 4H).
- Asymmetrische kleine peddel om het hanteren van de deegballen te vereenvoudigen. Gebaksnijder, met ergonomische handgreep en roestvrijstalen mes, perfect voor een zuivere snede van het deeg.
- De hittebestendige handschoen van 100% katoen is ideaal om de hete delen van de oven veilig te gebruiken.

- Met de sparren snijplank speciaal vervaardigd voor voedselproducten, is het mogelijk om de pizza in exact gelijke delen te snijden.
- Met de infrarood thermometer lees je de temperatuur op alle punten van de ovenvloer af om op het juiste moment te bakken.
- In het kookboek staan veel recepten om in je oven te koken. De recepten zijn gemaakt door de Alfa chefs.

## Specificaties