

Merk: Ofyr

Model: OA-PO-100

**€ 429,00**

Excl. BTW: € 354,55



Omschrijving

Als er één buitenkooktoestel tegenwoordig super populair is, dan is het de pizza-oven. Het OFYR kooktoestel leent zich met haar natuurlijke houtvuur als geen ander toestel om heerlijke pizza's te maken. De OFYR Pizza Oven bestaat uit een dubbelzijdig te gebruiken gietijzeren plaat, een pizzasteen die op de gietijzeren plaat gelegd wordt en een dubbele stalen cloche waarbij de buitenzijde om de binnenzijde kan draaien, alsmede een pizza-schep. In de gietijzeren plaat zitten openingen waardoor de hitte uit het OFYR kooktoestel in de cloche kan circuleren en de pizza snel verhit. Door de knop op de cloche te draaien kan men de grootte van de opening tussen de binnenste- en buitenste cloche bepalen. Hoe groter de opening, des te meer luchtcirculatie en des te meer hittevorming. Om de knop te draaien dienen hittebestendige handschoenen zoals de OFYR handschoenen gebruikt te worden, daar de knop gloeiend heet wordt. Vanzelfsprekend kan de pizza-oven ook als gewone oven gebruikt worden. Bij het maken van pizza's wordt de pizzasteen op de gladde zijde van de gietijzeren plaat gelegd. De andere zijde van de plaat is geribbeld en kan als grillplaat gebruikt worden. De OFYR Pizza-oven is in hetzelfde formaat beschikbaar voor zowel de OFYR 85 als 100 kooktoestellen. Alleen de grillhouder is verschillend.

Specificaties

ALGEMEEN

Brandstof	Hout
-----------	------

FYSIEKE KENMERKEN

Materiaal	Gietijzer
-----------	-----------