HORNO DE PIZZA CON OJO DE BUEY

P101CUD301

Un gran aliado para preparar y disfrutar de la pizza a tu gusto siempre que quieras. Cocina la pizza perfectamente en menos de 5 minutos gracias a su temperatura de hasta 400°C y a su piedra refractaria resistente al calor. Apta para pizzas recién amasadas o congeladas. Con 5 niveles de cocción ajustables y temporizador de 15 minutos. La placa de cocción de 31 cm de diámetro es fácilmente extraíble con asas termoaislantes para servir la pizza en la mesa y facilitar su limpieza. Ideal para hornear o recalentar pan, piadinas, tostadas, tartas saladas y muchos otros platos. Ventana para visualizar el progreso de la cocción. Par de palas de acero con mango termoaislante

Beper S.r.l.
Via Antonio Salieri, 30 37050 Vallese di Oppeano (VR)
www.beper.com

Beper S.r.l.
Via Antonio Salieri, 30 37050 Vallese di Oppeano (VR)
www.beper.com

HORNO DE PIZZA CON OJO DE BUEY

P101CUD301

DIMENSIONES DEL PRODUCTO: 36X35X17.5
MATERIAL: METAL
ENERGÍA: 1200W W
PESO NETO: 4.5 KG KG
TAMAÑO DEL EMBALAJE: 36.5X21X39.5
EMBALAJE: GIFT BOX
UNIDADES X PARCELA: 1
UNIDADES X PALETA: 40

Video

8056420224047

Beper S.r.l.
Via Antonio Salieri, 30 37050 Vallese di Oppeano (VR)
www.beper.com