

BBQ DRAGON

by rigafle 



BBQ Dragon Pizzaofen Classic

Art.-Nr. 752.0017.00

EAN 7611602081408

Backen Sie Ihre Pizza und Brote wie in Italien! Das geht mit dem Pizzaofen CLASSIC. Der Ofen ist durch die gute Isolierung schnell aufgewärmt und die Pizza blitzschnell knusprig gebacken. Auch meisterhafte Brote und Kuchen können darin gebacken werden. **Der Ofen kann mit Holzkohle und Holz betrieben werden.** Ein MUSS für jeden Hobby-Pizzaiolo und Backbegeisterten.

- Verwendung mit Holz und Holzkohle
- zum Backen von Pizzen, Broten und Kuchen
- Backfläche 60x55 cm – geeignet für bis zu zwei Pizzen Ø30 cm
- Die Kuppel ist durch das Spezial-Fiberglas sehr gut isoliert, Stärke: ca.3 cm
- Backboden: Schamottstein mit sehr guter Wärmespeicherung
- integriertes Thermometer
- Handgriff und zwei Rollen zum Platzieren des Ofens
- Gewicht: 74 kg
- LxBxH: 75.3 x 69.2 x 183.6 cm
- CE geprüft
- sehr einfach in der Handhabung

BBQ DRAGON

by rigafle 



Four à pizza BBQ Dragon CLASSIC

Référence: 752.0017.00

EAN 7611602081408

Cuisez votre pizza et vos pains comme en Italie! C'est possible avec le four à pizza CLASSIC. Grâce à la bonne isolation, le four est chauffé rapidement et la pizza est cuite avec une pâte croustillante en un éclair. Il est aussi possible d'y cuire des pains et des gâteaux à la perfection. Le four peut **être alimenté au charbon de bois et au bois**. Un **INDISPENSABLE** pour tous les pizzaiolos amateurs et les passionnés de pâtisserie.

- Utilisation possible avec du bois et du charbon de bois
- Pour cuire des pizzas, des pains et des gâteaux
- Surface de cuisson 60 x 55 cm – convient pour jusqu'à deux pizzas de Ø 30 cm
- La coupole est très bien isolée grâce au verre à fibres spécial, épaisseur: env. 3 cm
- Fond de cuisson: briques réfractaires avec une très bonne conservation de la chaleur
- Thermomètre intégré
- Poignée et deux roues pour positionner le four
- Poids: 74 kg
- L x L x H: 75,3 x 69,2 x 183,6 cm
- Certification CE
- Très facile à manipuler

BBQ DRAGON

by rigafle 



Forno per pizza BBQ Dragon CLASSIC

Codice articolo: 752.0017.00
EAN 7611602081408

Preparate la vostra pizza e il vostro pane come in Italia! È possibile con il forno per pizza CLASSIC. Il forno si riscalda rapidamente grazie all'ottimo isolamento e la pizza si cuoce e diventa croccante velocissimamente. Nel forno è possibile preparare magnificamente anche il pane e le torte. Il forno può funzionare con **il carbone vegetale o la legna**. Un compagno imprescindibile per tutti gli amanti della pizza e dei prodotti da forno.

- Utilizzabile con la legna e il carbone vegetale
- Per cuocere pizze, pane e torte
- Superficie di cottura di 60x55 cm – adatta a contenere fino a due pizze con Ø30 cm
- La cupola è isolata molto bene grazie alla vetroresina speciale con uno spessore di circa 3 cm
- Fondo del forno: pietra refrattaria con un'ottima capacità di accumulare il calore
- Termometro integrato
- Maniglia e due ruote per posizionare il forno
- Peso: 74 kg
- LxPxA: 75,3 x 69,2 x 183,6 cm
- Marcatura CE
- Uso semplicissimo