



Koda 16:n suuri ruoanvalmistusala ja L- muotoiltu kaasupoltin takaa ylivoimaisen joustavuuden lämpötilojen suhteen.

Uunin kivipohja lämpenee sitä enemmän, mitä lähempänä se on liekkejä, jolloin voit vaikuttaa ruoanvalmistuslämpötilaan siirtämällä ruokaa uunissa.

Kun valmistat ruokaa- erityisesti pizzeria - tulen äärellä, on tärkeää kiertää pizzeria valmistuksen aikana, jolloin varmistat tasaisen paiston, aivan kuin perinteisessä italialaisessa kivi-uunissa.

HUOMAA:

Koda 16 sopii tavalliseen suomalaiseen paineen-säätimeen, jonka yläraja on 30 mbar.

Koda 16 toimitetaan ilman paineensäädintä ja letkua, jotka ostetaan erikseen.



(Witt tuotenumero: 48021010)



LISÄTARVIKE: Koda 16-peite



Uraauurtava design yhdistettynä innovatiiviseen L-muotoiltuun kaasupolttimeen mahdollistaa sekä vaivattoman ruoanvalmistuksen kaasun avulla, että korkean lämpötilan, jota vaaditaan autenttisen pizzan paistamiseen vain 60 sekunnissa.

Painaessasi sytytintä olet valmis paistamaan pizzeria vain 20 minuutin kuluttua. Hyödynnä uunin leveää suuaukkoa ja suurta ruoanvalmistusala paistaaksesi ja grillataksesi erilaisia ruokalajeja samanaikaisesti.

Valmistettu pulverimaalattusta hiiliteräksestä, jossa on keraaminen kuitueristys

- Pizzauuni, joka toimii propaanikaasulla
- Valmis käyttöön vain 20 minuutissa
- Lämpötila jopa 500 °C
- Ruoanvalmistusala: 45 x 45 cm | Sopii 16" pizzoille
- Polttoaine: propaanikaasu
- Sisäänrakennettu kaasusytytin
- Pulverimaalattua hiiliterästä, jossa keraaminen kuitueristys
- Sisään taitettavat jalat helpottavat kuljetusta ja säilytystä
- Mitat: 63,4 x 58,9 x 35 cm | Paino: 18,2 kg
- Sisältää cordierit-pizzakiven
- Sisältää ohjeen, josta löydät vinkkejä ja reseptejä