

Forno Pizza PLUS

Pizza oven PLUS

Potenza:
1200W



400° di temperatura

*Excellent pizza in 5 minutes only
With 2 refractory stones
High Cooking temperature*



Patented G3Ferrari



DUE ALTEZZE DI COTTURA

con 1 pietra refrattaria

PER CUOCERE
LA PIZZA

con 2 pietre refrattarie

PER CUOCERE
TIGELLE, PANINI
TOAST, PIADINA
E FOCACCIA



La vera pizza napoletana pronta in 5 minuti!

La fragranza ed il gusto inimitabile della pizza si esaltano con Pizzeria Snack **NAPOLETANA**. Nell'utilizzo con pietra singola, grazie alle alte temperature di cottura raggiunte (fino a 400°C) questo forno è in grado di cuocere la pizza senza asciugare il condimento, garantendo lo stesso risultato dei forni delle migliori pizzerie napoletane. Il forno pizza **NAPOLETANA grazie al suo ESCLUSIVO sistema di cottura con 2 pietre refrattarie**, può essere utilizzato anche per preparare ottime tigelle, per cuocere in pochi minuti le tradizionali piadine romagnole, oltre a toast, panini, focacce e torte dolci e salate. Con ricettario incluso.

The traditional Italian pizza in 5 minutes!

The fragrance and taste are enhanced with the unique pizza-oven Pizzeria Snack **NAPOLETANA**. Thanks to the high cooking temperatures (up to 400°C) this oven is able to cook pizza without drying the sauce, guaranteeing the same result of the best pizzerias in Naples. **NAPOLETANA, thanks to the EXCLUSIVE cooking system with 2 refractory stone plates**, can be used to prepare excellent traditional tigelle emiliane or piadine romagnole and for cooking toasts, cakes, pies and delicious sandwiches. Recipe book included.