

Amalfi

Til je skills én je buitenkeuken naar een hoger niveau. In de Amalfi bak je niet alleen professionele pizza's maar ook andere gerechten. Gebruik de hem bijvoorbeeld voor je primi piatti, dolci of bijgerechten zoals groenten en ovenschotels. *Take your culinary skills and your outdoor kitchen to the next level. Not only can you bake pizzas in the Amalfi, but other dishes too. For example, you can use it for your primi piatti, dolci or side dishes like vegetables and baked dishes.*

Binnen 25 minuten een pizza op tafel - Door de dikke geïsoleerde wanden, indirecte luchtafvoer en krachtige achterbrander is de buitenoven binnen no-time voorverwarmd. **25 minutes to put a pizza on the table** - This outdoor oven heats in next to no time thanks to its thick, insulated walls, indirect air extraction and powerful gas burner.

Meer dan een pizzaoven - De ruimte van 60 x 40cm is groot genoeg voor twee pizza's of meerdere ovenschalen tegelijk. **More than a pizza oven** - The 60 x 40cm space inside is large enough for two pizzas or several baked dishes at the same time.

Hoogwaardige kwaliteit - Door de perfecte temperatuurcontrole, solide pizzastenen, goede isolatie en de ingebouwde deur zet je restaurantwaardige gerechten op tafel. **High-end quality** - Make restaurant-quality food thanks to the perfect temperature control, solid pizza stone, good insulation and built-in door.



Nuovo! Amalfi

€ 1.599,00

Pizzaoven | Pizzaoven

4
YEAR
WARRANTY

INCLUSIEF 3 MASSIEVE PIZZASTENEN

3 HUGE PIZZA STONES INCLUDED

GROTE INHOUD VAN 60 X 40CM

LARGE VOLUME MEASURING
60 X 40 CM

VERMOGEN BRANDER: 9 KW

MAIN BURNER: 9 KW/H

GEÏSOLEERDE
BEHUIZING
INSULATED BODY

GEÏNTEGREERDE
THERMOMETER
INTEGRATED
THERMOMETER

ROESTVRIJSTALEN DEUR
STAINLESS STEEL DOOR

AUTOMATISCHE
ONTSTEEKING
AUTOMATIC IGNITION

10 75,2 X 57 X 106 CM (X - Y - Z) 55

KOOKOPPERVLAK | COOKING SURFACE - 600X400MM

Ideaal te combineren met | Recommended accessories - P.66 - P.79



BBA85



BBA123



SOLIDORST35



BBA116