



Pizza-Stein

Eine leckere, frisch gegrillte Pizza – das gibt es nicht? Doch: mit dem richtigen Grillzubehör können Sie köstliche Pizza zubereiten. Der KÜCHENPROFI Pizza-Stein besteht aus Cordierit, einem extrem widerstandsfähigen Material. Es nimmt überschüssige Feuchtigkeit auf und sorgt so für knusprige Pizzaböden und -ränder. Eingefasst ist der Stein in einem Edelstahl-Rahmen, mit diesem Tragegestell können Sie die Pizza leicht zum Tisch transportieren.

- Ideal für die Zubereitung knuspriger Steinofenpizza, Flammkuchen, Brot und anderem Hefegebäck
- Aufheiz-Zeit ca. 10 - 15 Minuten bei 250°C - 280°C
- Inkl. Untersatz für bessere Wärmezirkulation
- Bedienungsanleitung und Pizzarezept innenliegend
- Größe: 35 x 38 cm
- Cordierit/Edelstahl

Pizza stone

A tasty, fresh grilled pizza – it doesn't exist? Sure: with the right grill accessories you can prepare delicious pizza. The KÜCHENPROFI pizza stone is made of cordierite, an extremely resistant material. It absorbs the surplus humidity and guarantees crispy pizza bottoms and edges. The stone is cased in a frame of stainless steel. With the two handles you can easily carry the pizza onto the table.

- Ideal for preparation of crispy stone oven pizza, Tarte Flambée, bread and other yeast pastry
- Warm-up time approx. 10 - 15 minutes at 482°F - 536°F
- Incl. stand for better circulation of heat
- User's guide and pizza recipe inside
- Dimensions: 13.75 x 15 inch
- Cordierite/stainless steel

Pierre à pizza

Une pizza ragoûtante, fraîche grillée – ça n'existe pas? Bien sûr: avec les accessoires corrects vous pouvez préparer des délicieuses pizzas. La pierre à pizza de KÜCHENPROFI est faite de cordiérite, un matériau extrêmement durable. Elle absorbe l'excès d'humidité, assurant ainsi les bases et les bords de pizza croustillants. La pierre est enclavée dans un cadre en acier inoxydable. Avec ce cadre de support, vous pouvez facilement transporter la pizza à la table.

- Idéal pour la préparation d'une croustillante pizza à four, quiche, pain et autres pâtisseries de levure
- Temps de réchauffage ca. 10 - 15 minutes à 250°C - 280°C
- Dessous-de-plat inclus pour une meilleure circulation de la chaleur
- Mode d'emploi et recette de pizza à l'intérieur
- Dimension: 35 x 38 cm
- Cordiérite/acier inoxydable

Pietra per pizza

Una pizza gustosa e fresca – non esiste? Invece sì: con accessori adatti potete preparare pizze deliziose. La pietra per pizza di KÜCHENPROFI è fatta di cordierite, un materiale estremamente resistente. Assorbe l'umidità in eccesso e garantisce in tal modo basi e bordi croccanti. La pietra è racchiusa in un telaio d'acciaio inossidabile. Con questo telaio di supporto potete trasportare la pizza facilmente sul tavolo.

- Ideale per la preparazione di una pizza al forno croccante, flammkuchen, pane e altre pasticcini di lievito
- Tempo di riscaldamento ca. 10 - 15 minuti a 250°C - 280°C
- Sottobicchiere incluso per una circolazione migliore del calore
- Istruzioni per l'uso e ricette all'interno
- Dimensioni: 35 x 38 cm
- Cordierite/acciaio inossidabile

Base para hornear pizza

Una deliciosa y recién horneada pizza – no existe? Claro: con los accesorios adecuados se pueden preparar deliciosas pizzas. La piedra está hecho de cordierita, un material muy duradero. Absorbe el exceso de humedad y garantiza así las bases y bordes crujiente. La piedra se encuentra en un marco de acero inoxidable. Con esta estructura de soporte se puede transportar fácilmente la pizza a la mesa.

- Ideal para la preparación de pizza crujiente en el horno, flammkuchen, pan y otras pastas de levadura
- Tiempo de calentar aprox. 10 - 15 minutos a 250°C - 280°C
- Base incluido para una circulación mejor de calor
- Manual de instrucciones en el interior
- Dimensiones: 35 x 38 cm
- Cordierita/acero inoxidable

Pizzasteen

Een lekkere, vers gegrilde pizza – dat bestaat niet? Jazeker: met de juiste BBQ accessoires kan men heerlijke pizza bereiden. De pizza steen van Küchenprofi is gemaakt van Cordieriet, een extreem hittebestendig materiaal. Het neemt overtollig vocht op en zorgt zo voor een knapperige pizzaboden en knapperige randen. De pizza steen heeft een stalen rekje waarmee de pizza gemakkelijk is te transporteren.

- Ideaal voor de bereiding van knapperige Flammkuchen, Steenoven pizza, brood en andere deegproducten
- Opwarmtijd ca. 10 - 15 minuten bij 250°C - 280°C
- Inclusief onderstel voor een betere warmtecirculatie
- Inclusief Gebruiksaanwijzing
- Afmeting: 35 x 38 cm
- Cordieriet/Edelstaal roestvrij