

ooni

Koda



HUOMAA:

Koda sopii tavalliseen suomalaiseen paineensäätimeen, jonka yläraja on 30 mbar.

Koda toimitetaan ilman paineensäädintä ja letkua, jotka ostetaan erikseen.



(Witt tuotenumero: 48021010)



LISÄTARVIKE:
Koda-peite

Uraauurtavaa, palkittua designia, jonka keskiössä on kompakti mukavuus sekä helppokäyttöisyys. **Kodan** muotoilu mahdollistaa sekä vaivattoman ruoanvalmistuksen kaasun avulla, että korkean lämpötilan, jota vaaditaan autenttisen pizzan paistamiseen vain 60 sekunnissa.

Grillin käyttö ei vaadi kokoamista- taita grillin jalat ulos, paina sytytintä, ja **Koda** on valmis paistamaan pizzaa vain 20 minuutin kuluessa. Valmistettu pulverimaalattusta hiiliteräksestä.

- Pizzauuni, joka toimii propaanikaasulla
- Valmis käyttöön vain 20 minuutissa
- Lämpötila jopa 500 °C
- Ruoanvalmistusala: 34 x 34 cm
- Polttoaine: propaanikaasu
- Sisäänrakennettu kaasusytytin ja kiertonuppi kaasunsäätöön
- Pulverimaalattua hiiliteräkstä
- Sisään taitettavat jalat helpottavat kuljetusta ja säilytystä
- Sisäänrakennettu turvalaite: kaasunsyöttö suljetaan automaattisesti, kun liekki sammuu.
- Mitat: 40,0 x 29,5 x 63,0 cm | Paino: 9,25 kg
- Sisältää cordierit-pizzakiven
- Sisältää ohjeen, josta löydät vinkejä ja reseptejä



witt

Witt A/S Filial Finland · Puh. 093 157 9150 · info@witt.fi · www.witt.fi