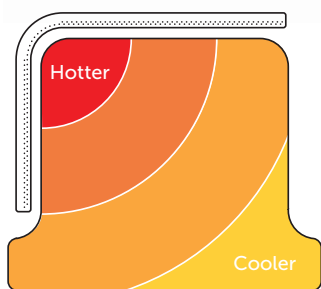


ooni

Koda 16



Kodas stora tillagningsyta och den L-formade gasolbrännaren ger dig den perfekta värmeflexibiliteten.

Ugnens stenbotten blir varmare ju närmare den är flammorna, du kan anpassa tillagningen exakt genom att flytta på maten.

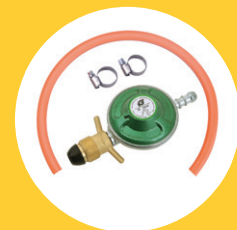
När man tillagar mat - och speciellt pizza - över eld, är det viktigt att rotera pizzan under tiden för att säkerställa en jämn gräddning, precis som i en traditionell, italiensk stenugn.

NOTERA:

Koda 16 passar till en svensk standardregulator som avger ett tryck på maximum 30mbar.

Koda 16 levereras utan regulator och slang. Köps separat.

(Witt varunummer: 48021012)



TILLBEHÖR: Koda 16-skydd



Banbrytande design kombinerat med innovativ L-formad gasolbrännare ger dig komforten vid tillagning med gasol samtidigt med de höga temperaturer, som krävs för att grädda autentisk pizza på bara 60 sekunder.

Det är bara att trycka på tändningen och du är redo att grädda pizzan efter bara 20 minuter.

Utnyttja den breda öppningen och stora tillagningsytan för att tillaga och grilla olika matvaror samtidigt.

- Pizzaugn för propangas
- Klar att användas på bara 20 minuter
- Temperaturer på upp till 500 °C
- Tillagningsyta: 45 x 45 cm | Passar till 16"-pizzor
- Bränsle: propangas
- Inbyggd gaständning
- L-formad gasolbrännare med "vattenfalls"-flammeffekt
- Pulverlackerat kolstål med keramisk fiberisolering
- Hopfällbara ben för enkel transport och förvaring
- Mått: 63,4 x 58,9 x 35 cm | Vikt: 18,2 kg
- Inkl. cordierite-pizzasten
- Inkl. guide med tips och recept

witt

Witt Sverige AB · Tel. 08 5250 8480 · info@wittsverige.se · www.wittsverige.se