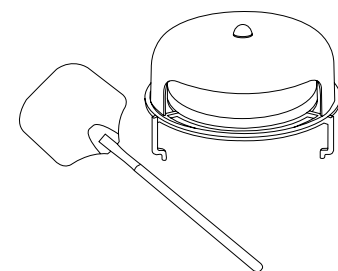




OFYR PIZZA OVEN

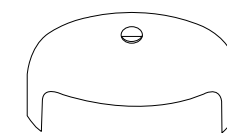


OFYR PIZZA OVEN

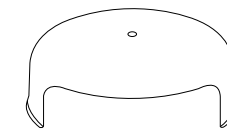


SKU
OA-PO-85
OA-PO-100

EAN CODE
6019924673669
6019913386310



OUTER CLOCHE



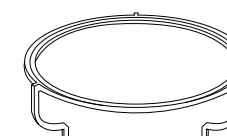
INNER CLOCHE



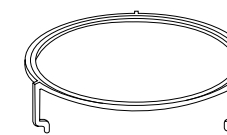
PIZZA STONE



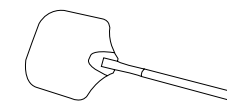
GRILL PLATE



GRILL HOLDER 85



GRILL HOLDER 100



PIZZA SCOOP

NL

Als er één buitenkooktoestel tegenwoordig super populair is, dan is het de pizza-oven. Het OFYR kooktoestel leent zich met haar natuurlijke houtvuur als geen ander toestel om heerlijke pizza's te maken. De OFYR Pizza Oven bestaat uit een dubbelzijdig te gebruiken gietijzeren plaat, een pizzasteen die op de gietijzeren plaat gelegd wordt en een dubbele stalen cloche waarbij de buitenzijde om de binnenzijde kan draaien. In de gietijzeren plaat zitten openingen waardoor de hitte uit het OFYR kooktoestel in de cloche kan circuleren en de pizza snel verhit. De set wordt geleverd met een aluminium pizzaschep met eikenhouten steel.

SPECIFICATIES

MATERIAAL CLOCHE + GRILLHOUDER	ZWART STAAL
MATERIAAL GRILLPLAAT	GIETIJZER
MATERIAAL PIZZA STEEN	STEEN
AFMETINGEN CLOCHE	Ø49 CM
AFMETINGEN GRILLPLAAT	Ø52X11 CM
AFMETINGEN PIZZA STEEN	Ø41X1,5 CM
GEWICHT CLOCHE	7,2 KG
GEWICHT GRILLPLAAT + GRILLHOUDER	12,1 KG
GEWICHT PIZZA STEEN	3,7 KG
TOTAAL GEWICHT	23,6 KG

FR

De nos jours, l'outil le plus populaire est sans conteste le four à pizza. Avec son feu de bois naturel, l'unité de cuisson OFYR se prête comme aucune autre à la préparation de délicieuses pizzas. Le four à pizza OFYR se compose d'une plaque en fonte à double face, d'une pierre à pizza qui est placée sur la plaque en fonte et d'une double cloche en acier dont l'extérieur peut tourner à l'intérieur. Dans la plaque en fonte, il y a des ouvertures par lesquelles la chaleur du four de l'OFYR peut circuler dans la cloche ce qui permet à la pizza de cuire rapidement. Le set est livré avec une pelle à pizza en aluminium avec une poignée en chêne.

CARACTÉRISTIQUES

MATÉRIAU CLOCHE + TRÉPIED PLAQUE	ACIER NOIR
MATÉRIAU PLAQUE DE CUISSON	FONTE
MATÉRIAU PIERRE À PIZZA	PIERRE
DIMENSIONS CLOCHE	Ø49 CM
DIMENSIONS PLAQUE	Ø52X11 CM
DIMENSIONS PIERRE À PIZZA	Ø41X1,5 CM
POIDS CLOCHE	7,2 KG
POIDS TRÉPIED + PLAQUE	12,1 KG
POIDS PIERRE À PIZZA	3,7 KG
POIDS TOTAL	23,6 KG



KEUZEWIJZER

- De pizzaoven vraagt om op gevoel te koken. Hij is niet voorzien van een thermometer, de temperatuur kan variëren en is afhankelijk van omgeving, type en hoeveelheid hout en de opening van de cloche
- Het beste is om de pizzaoven te verhitten met hitte die uit de zijanten van de kegel komt. Dan creëert uw de beste hitteverdeling. Met alleen een groot vuur in het midden van de kegel wordt de oven vooral in het midden zeer heet

COMMENT CHOISIR

- Le four à pizza vous invite à cuisiner au feeling. Il ne dispose pas de thermomètre, la température peut varier et dépend de l'environnement, du type et de la quantité de bois et de l'ouverture de la cloche
- Il est préférable de chauffer le four à pizza avec la chaleur provenant des côtés du cône. Ainsi, vous créez la meilleure répartition de la chaleur. Avec seulement un grand feu au milieu du cône, le four deviendra très chaud, surtout au milieu