Tritschler Walter e.K.

Kompetent. Sympathisch. Nah.

Unsere persönliche Empfehlung für Sie:

Unold 68816 Pizzaofen LUIGI

Artikelnummer 17712



Produkt-Highlights

- Elektrischer Pizzaofen mit bis zu 400 °C für die perfekte Pizza wie aus dem Steinofen in nur ca. 2 Minuten, sichere Handhabung ohne Gas, mit doppelverglaster Tür sowie Cool-Touch-Griff
- durchschnittlich nur ca. 1 kW Stromverbrauch pro Stunde bei höchster Heizleistung
- Inklusive hochwertigem, entnehmbarem und schnell aufheizbarem Pizzastein (32 x 32 cm) aus Cordierit
- Digitales Touch-Control-Display
- Getrennt einstellbare Ober- und Unterhitze zwischen 80–400 °C und Timereinstellung zwischen 1–60 Minuten
- Automatikprogramme für diverse Pizzavarianten: Napoli, Dünn & Knusprig, New York-Style, Pfannenpizza, Tiefkühlpizza sowie ein Eigenprogramm (DIY)
- Auch geeignet zur Zubereitung von Flammkuchen, Fladenbrot u. v. m.
- Mit Backraum-Innenbeleuchtung, Innenmaße Backraum: ca. 32 x 34 x 9 cm
- Zubehör: Pizzastein, Rezeptheft, Bedienungsanleitung

Händler-Kontaktdaten:

Walter Tritschler e.K.
Im Gewerbepark 1
79252 Stegen
07661 61048
mail@walter-tritschler.de
www.iq-tritschler.de

Ihr Ansprechpartner:

Jürgen Mäder
mail@walter-tritschler.de

Unsere Öffnungszeiten:

Montag	08:00 - 12:00 / 14:00 - 17:00
Dienstag	08:00 - 12:00 / 14:00 - 17:00
Mittwoch	08:00 - 12:00
Donnerstag	08:00 - 12:00 / 14:00 - 17:00
Freitag	08:00 - 12:00 / 14:00 - 17:00

Hinweis: Für Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Angaben wird keine Gewähr übernommen.