

A9OZPS01 Accessory



Obtenez la pizza idéale avec cette technique de cuisson authentique. La brique réfractaire offre la même touche croustillante que seule une pierre à pizza professionnelle peut apporter grâce à la montée en température rapide et l'excellente conservation de chaleur de la brique. Elle offre d'excellents résultats de cuisson pour les focaccias, les pâtisseries et autres types de pains.

Caractéristiques

Spécifications techniques

Description produit

• Part Code : 9029794980