



## FORNO PIZZA CON OBLÒ

**Modello:** 0928/01

**Codice:** 00C092801AR0

**EAN:** 8003705123267

Il **forno pizza con oblò** di Ariete è l'alleato in cucina di ogni vero amante della pizza, e il suo design è pensato per offrirti il **massimo controllo**. Grazie alla **pietra refrattaria**, con un diametro di 32 cm, potrai cuocere e riscaldare pizze e focacce replicando il metodo dei forni a legna, con **5 livelli di temperatura fino a 400°C**.

Ma la **vera rivoluzione è l'oblò superiore**: potrai seguire ogni istante della cottura senza dover mai aprire il forno. Questo significa due cose fondamentali:

- **Cottura impeccabile:** Mantenendo il calore all'interno, garantisci una doratura uniforme e una base croccante senza sprechi di energia.
- **Controllo totale:** Ti basterà un'occhiata per capire se la tua pizza è pronta, senza rischi di bruciarla o lasciarla cruda.

In soli 4 minuti per la pizza fatta in casa e 2 minuti per quella surgelata, avrai una cottura perfetta. In più, la pulizia è un gioco da ragazzi: la pietra refrattaria ha un **trattamento antiaderente trasparente** che rende la rimozione di residui e olio incredibilmente semplice.

Con il forno pizza Ariete, la pizza non è mai stata così semplice, veloce e, soprattutto, sotto il tuo totale controllo.

| Specifiche prodotto              |                                    |
|----------------------------------|------------------------------------|
| Potenza                          | 1200 Watt                          |
| Oblò per il controllo cottura    | ✓                                  |
| Tempo di cottura pizza fresca    | 4 minuti                           |
| Tempo di cottura pizza surgelata | 2 minuti                           |
| Temperatura massima              | 400°                               |
| Timer                            | 30 minuti                          |
| Livelli di cottura               | 5                                  |
| Diametro pietra                  | 32 cm (inclusa cornice in metallo) |
| Spia pronto temperatura          | ✓                                  |
| Palette in acciaio inox          | ✓                                  |
| Lunghezza prodotto               | 34.00 cm                           |
| Larghezza prodotto               | 30.00 cm                           |
| Altezza prodotto                 | 19.00 cm                           |
| Peso prodotto                    | 4.25 Kg                            |
| Peso scatola                     | 5.24 Kg                            |
| Peso master                      | 11.20 Kg                           |
| Pezzi master                     | 2                                  |
| Pezzi pallet                     | 40                                 |
| Pezzi container 20               | 780                                |
| Pezzi container 40               | 1610                               |
| Pezzi container 40H              | 1932                               |