



Keramische Pizza Oven uit Zuid-Afrika

TRADITIONEEL

BACK TO BASIC

GEZELLIG

OVERHEERIG

MET FAMILIE

EN VRIENDEN



PIZZA OVEN

ROOKOVEN

BBQ



Deze pizza oven is afkomstig uit Zuid-Afrika en is gemaakt van zeer sterk keramiek. Deze oven stookt u op houtskool of hout en behaalt een temperatuur van ruim 320 graden, die uren behouden kan worden.

Deze hoge temperatuur in combinatie met de poreuze pizzasteen is het geheim achter de heerlijke knapperige tradionele pizza bodem. U maakt in een handomdraai de lekkerste op houtskool gebakken pizza's; met een knapperige bodem en sappige ingrediënten.

Maar deze oven is meer dan alleen pizza oven. Tevens te gebruiken als BBQ en als rookoven.

€ 375,-



Baie lekker !

De oven is zeer gemakkelijk aan te steken en is binnen 30 minuten klaar voor gebruik. U kunt dan ruim 2 uur bakken op een temperatuur van ruim 320 graden. Elke 5 minuten is er een pizza klaar.

Perfect om met een groep gezellig te bakken en te genieten. Tafel vol kleurige en geurige ingrediënten, iedereen maakt zijn favoriete pizza en bakken maar.

Met hout of met speciale rooksnippers kunt heerlijk roken. Denk aan zalm, forel, paling en kip. Simpel, snel en lekker.

Met het rooster is dit de perfecte BBQ. 'Braai' zoals ze dat in Z-Afrika noemen. Doordat er veel hitte in de deksel zit, kunt u ook grote stukken vlees of vis heerlijk doorgaren.



African Flame

De sluis 15-6
4271 CZ Dussen
Tel: 031 (0) 85 3011 737
mail@africanflame.com

www.africanflame.nl

