



**Koda 16s** store tilberedningsareal og den L-formede gasbrænder giver dig den ultimative varmefleksibilitet.

Ovnens stenbund bliver varmere jo tættere den er på flammerne, så du kan bestemme tilberedningen nøjagtigt ved at flytte på maden.

Når man laver mad - og i særdeleshed pizza - med ild, er det vigtigt at rotere pizzaen undervej for at sikre en jævn bagning, fuldstændig som i en traditionel, italiensk stenovn.

#### BEMÆRK:

**Koda 16** passer til en dansk standard regulator som afgiver et tryk på maksimum 30mbar.

Koda 16 leveres uden regulator og slange. Købes separat.

(Witt varenummer: 48021010)



TILBEHØR: Koda 16-cover



Banebrydende design kombineret med innovativ L-formet gasbrænder giver dig komforten ved tilberedning med gas samtidig med de høje varmegrader, der kræves for at bage autentisk pizza på kun 60 sekunder.

Bare tryk på tændingen og du er klar til at bage pizza efter kun 20 minutter.

Udnyt den brede åbning og store tilberedningsareal til at bage og grille forskellige madvarer samtidig.

Fremstillet af pulverlakeret kulstofstål med keramisk fiberisolering

- Pizzaovn til propangas
- Klar til brug på kun 20 minutter
- Temperaturer på op til 500 °C
- Tilberedningsareal: 45 x 45 cm | Passer til 16"-pizzaer
- Brændsel: propangas
- Indbygget gastænding
- L-formet gasbrænder med "vandfalds"-flammeeffekt
- Pulverlakeret kulstofstål med keramisk fiberisolering
- Sammenklappelige ben for nem transport og opbevaring
- Mål: 63,4 x 58,9 x 35 cm | Vægt: 18,2 kg
- Inkl. cordierit-pizzasten
- Inkl. guide med tips og opskrifter