

Four à pizza à gaz Ooni Koda 12

Caractéristiques Techniques

Surface de cuisson : 33 cm x 33 cm (13x13") - idéale pour des pizzas de 30 cm (12")

Plaque de cuisson en pierre de cordiérite de 1 cm (0,4") d'épaisseur

Pieds rabattables pour faciliter le transport et le rangement

Corps du four en acier au carbone avec revêtement de poudre robuste et isolante

Bouton de réglage de la température à l'arrière permettant de contrôler le débit de gaz

Technologie FlameKeeper brevetée pour une répartition optimale de la chaleur à l'intérieur du four

Dispositif de surveillance de flamme intégré permettant de couper l'alimentation en gaz en cas d'extinction de la flamme.

Dimensions du produit non emballé : 62 x 39 x 29 cm (24,4 x 15,5 x 11,7")

Poids du produit non emballé : 10 kg (22 lbs)

Dimensions du produit emballé : 68 x 48 x 27 cm (27,1 x 18,9 x 11")

Poids du produit emballé : 14,8 kg (32,6 lbs)

Hauteur de l'ouverture du four de 8,2 cm (3,22")

Consommation de combustible : 0,63 lbs de propane par heure.

Test de cuisson de 10 pizzas : 0,4 kg (0,9 lbs) de propane sont nécessaires pour faire cuire 10 pizzas

Non compatible avec le gaz naturel

Contenu de la boîte

1. Le four à pizza Ooni Koda 12
2. La pierre de cuisson en cordiérite

« Elaboré à titre indicatif sans données techniques du fabricant »