



Art.-Nr. 350/317

Hersteller Nummer 1025-300

Pizzastein Van Cook



Informationen

Maße	22 x 1 x 22 cm
Packmaß	30 x 30 x 4,5 cm
Nettogewicht	1,5 kg
Bruttogewicht	1,7 kg
Katalogseite	BORDBUCH

Knusprige Backergebnisse wie aus dem Steinofen

Mit dem Pizzastein für den Van Cook FFD gelingen Ihnen Pizzen mit besonders knusprigem Boden. Der hochwertige Stein aus Cordierit entzieht dem Teig überschüssige Feuchtigkeit und sorgt so für ein authentisches Backergebnis – ideal für Pizza, Fladenbrot oder Focaccia.

Dank des integrierten Wärmeverteilers wird die Hitze optimal gespeichert und gleichmäßig abgegeben. So erhalten Sie konstant perfekte Backergebnisse – sowohl auf dem Van Cook FFD als auch auf Gas- und Elektrogrills oder im Elektrobackofen. Mit einer Stärke von 12 mm ist der Pizzastein besonders robust und hält Temperaturen bis zu 300 °C problemlos stand.

Die mitgelieferte Aufbewahrungstasche ermöglicht einen sicheren Transport und eine platzsparende Lagerung.

Highlights:

- Pizzastein mit integriertem Wärmeverteiler
- passend für den Van Cook FFD
- für Gasgrills, Elektrogrills und Elektroöfen geeignet
- hitzebeständig bis 300 °C

Spezifikationen

Farbe	gelb
Inhalt	1
Material	Keramik
passend für	Van Cook FFD

- gefertigt aus langlebigem Cordierit
- inklusive praktischer Aufbewahrungstasche

Anwendungstipp: Reinigen Sie den Pizzastein ausschließlich mit einem trockenen Tuch. Auf Wasser und Spülmittel sollte verzichtet werden, um die Materialeigenschaften zu erhalten.

Ideal für: Pizza, Flammkuchen, Focaccia und Fladenbrot – für authentische Backergebnisse mit knusprigem Boden.