



Pierre à pizza et pain Domo

Fabricant: Domo
Modèle: 161

€49,95



DÉSCRIPTION

- Convient pour différentes sources de chaleur. Par ex. : four traditionnel, gril ou barbecue.
- Grâce à ce matériau particulier, les aliments conservent toute leur saveur et leur goût est encore meilleur.
- Aucune matière grasse n'est nécessaire et la cuisson est donc plus saine.
- La pierre chauffe rapidement et reste chaude longtemps. Vous pouvez par exemple la placer sur la table avec votre pizza fraîchement sortie du four. Ainsi, les aliments restent chauds plus longtemps. Déposez la pierre sur un sous-plat, jamais directement sur la table. La pierre refroidira très lentement.

CARACTÉRISTIQUES

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

LUN 10h vers 18h30
MAR 10h vers 18h30
MER 10h vers 18h30
JEU 10h vers 18h30

VEN 10h vers 18h30
SAM 10h vers 18h
DIM FERMÉ