

Link do produktu: <https://reasgarden.pl/piec-do-pizzy-z-akcesoriami-p-155.html>



Piec do pizzy z akcesoriami

Cena	809,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	56294_ZW_AM
Kod producenta	56294_ZW_AM

Opis produktu

Firebox to niewielki, wszechstronny i sprytny piecyk do pizzy do użycia na grillu lub nad dowolnym paleniskiem, gdzie źródło ciepła pochodzi z zewnątrz. Osobiście używamy go paląc pod nim drewnem opałowym, co skutkuje niezwykle smaczną i aromatyczną pizzą.

To innowacyjne urządzenie jest w stanie przekształcić zwykłego grilla w wysokotemperaturowe urządzenie, nadające się przede wszystkim do pieczenia pysznej pizzy, której przygotowanie nie zajmie więcej niż kilka minut, ale można go także użyć do przyrządzania innych produktów spożywczych.

Piec do pizzy dostarczany jest z kamieniem do pizzy o grubości 12mm, posiada prosty wskaźnik temperatury oraz uchwyty do przenoszenia. Zbudowany jest z dwuwarstwowej, izolowanej obudowy, która zapewnia równe rozchodzenie się ciepła, gwarantując wspaniałe efekty. Urządzenie jest przenośne i lekkie, a jednocześnie solidnie zbudowane i wytrzymałe, co oznacza, że możesz z łatwością użyć go zawsze, gdy grillujesz na zewnątrz.

Z pomocą piec'a oraz akcesoriów i przyrządów do gotowania, jakie mamy w ofercie, możesz stworzyć prawdziwą, profesjonalną kuchnię w dowolnym miejscu na zewnątrz i serwować pizzę taką, jak z autentycznej włoskiej restauracji.

Jak to działa?
Po umieszczeniu Piec do pizzy na ruszcie do grillowania, należy pozwolić mu osiągnąć idealną temperaturę, którą można odczytać ze wskaźnika na górze. Najlepiej jest przypilnować, aby temperatura nie była zbyt niska ani zbyt wysoka - wtedy efekt będzie najlepszy.
Przygotowaną pizzę należy ułożyć na kamieniu wewnątrz piecyka do pizzy Firebox za pomocą szufla do pizzy. Bardzo przydatna jest także wąska szpatułka do pizzy aby móc obrócić pizzę podczas pieczenia.
Temperatura w głębi piecyka jest nieco wyższa niż przy otworze, więc zalecamy obrócić pizzę po około minucie pieczenia. Tak - z naszego doświadczenia, pizza jest gotowa po 2 - 3 minutach od ułożenia jej na kamieniu wewnątrz piecyka.

Efekt końcowy jest trudny do przekazania słowami - trzeba po prostu spróbować tak przyrządzonej pizzy. Nie da się jej porównać do pizzy z piekarnika, która potrzebuje aż 15 minut, przez co ciężko osiągnąć odpowiednią konsystencję oraz smak. Firebox piecze pizzę w o wiele wyższej temperaturze, dzięki czemu składniki zachowują świeży smak, a ciasto osiąga perfekcyjną konsystencję (może być miękkie lub chrupiące - zależnie od czasu spędzonego w piecyku). Z pewnością pizza porównywalna jest do tej z bardzo dobrych, włoskich pizzerii.

Piecyk należy umieścić nad ogniem ogniska lub paleniska albo na grillu gazowym lub węglowym. Nie posiada on własnego źródła ciepła, ale posiada wskaźnik temperatury dzięki któremu upieczemy wspaniałą włoską pizzę. Chętnie odpowiemy na wszelkie pytania związane z tym produktem. Zapraszamy do kontaktu.