A9OOPE01





Bak als een professional met de juiste tools
De PizzaExpert-kit: twee accessoires voor consistente resultaten. Een gietijzeren bakplaat die speciaal is ontworpen voor bakken op 340°C. En een geperforeerde pizzaschep die vastplakken minimaliseert en pizza's eenvoudig te hanteren maakt.

Voordelen en specificaties



Bakplaat voor hoge temperaturen voor een korst van restaurantkwaliteit
De gietijzeren bakplaat verdeelt warmte gelijkmatig voor pizza's van restaurantkwaliteit in Napolitaanse stijl, met een luchtige, knapperige korst. Ontworpen voor bakken op hoge temperatuur (340°C). Een authentieke korst. Elke keer weer.



Perfect voor pizza-avonden: snel achter elkaar bakken
De gietijzeren bakplaat houdt warmte vast zodat je pizzafeestje eindeloos kan doorgaan. Bak achter elkaar pizza's in minder dan 5 minuten per stuk. Ontworpen voor bakken op hoge temperatuur (340°C), essentieel voor pizza's in Napolitaanse stijl.

*Gebaseerd op interne tests met AEG-ovens, met maximale temperaturen variërend van 230°C tot 300°C. De baktijd kan variëren afhankelijk van oveninstellingen, temperatuur etc.



Verplaats pizza's als een pro met de geperforeerde pizzaschep
Verplaats pizza's soepel zonder de korst te beschadigen. De speciaal ontworpen pizzaschep maakt veilig en soepel hanteren mogelijk zonder dat de pizza blijft plakken. Met premium houten handgreep en een slank, los te koppelen ontwerp voor ruimtebesparende opslag.



Niet alleen voor pizza: gebruik de gietijzeren bakplaat ook voor brood & koekjes
De veelzijdige bakplaat is gemaakt van gietijzer voor een gelijkmatige warmteverdeling en uitstekend warmtebehoud. Daardoor is hij niet alleen ideaal voor pizza's van restaurantkwaliteit in Napolitaanse stijl, maar ook voor andere baksels zoals brood, koekjes, gebak en meer.

AEG A9OOPE01 PizzaExpert Kit AEG

A9OOPE01

Technische specificaties

Merk	AEG
Model	A9OOPE01
EAN-code	7333394097251
Kleur	Zwart
Productnummer	902 986 713
partCode	9029867133