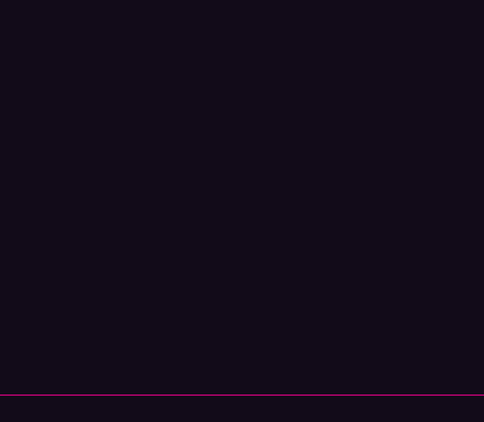
AEG

PROFESSIONAL PIZZA STONE
FOR YOUR OVEN



AEG



Authentic pizza baking in your oven.
Taste the same quality of pizza baked in a professional brick oven, in your kitchen. Whether freshly made or convenience, your pizza will have that typically delicious crispy touch that only a professional pizza oven can provide. The pizza stone is designed on pizza oven principles to ensure excellent baking results. The stone can also be used for baking bread and focaccia.

- **Brick oven results with the pizza stone and wooden pizza shovel.**
- **Excellent baking results for pizza, bread and focaccia.**
- **Designed to give you the best results using all standard electrical and gas ovens.**

DE AT BE CH **Authentisches Pizzabacken in Ihrem Backofen**
Holen Sie sich den Geschmack einer in einem professionellen Holzofen gebackenen Pizza in Ihre Küche. Das Pizza-Set arbeitet nach dem Prinzip eines Pizzabackofens und sorgt für ausgezeichnete Backergebnisse bei frisch zubereiteter oder Fertigpizza. Ihre Pizza bekommt di e typische, leckere Knusprigkeit, die sich sonst nur mit einem professionellen Pizzaholzofen erzielen lässt. Das Set eignet sich auch zum Backen von Brot und Focaccia.
- Holzofeneffekt mit feuerfester Steinplatte und Holzschieber.
- Ausgezeichnete Backergebnisse bei Pizzas, Brot und Focaccia.
- Liefert optimale Ergebnisse in allen Elektro- und Gasbacköfen.

FR BE LU CH **Faites cuire d'authentiques pizzas dans votre four**
Régalez-vous avec des pizzas au goût digne des fours en briques utilisés par les professionnels, sans quitter votre propre cuisine. Qu'il s'agisse de pizzas préparées par vos soins ou achetées, elles seront délicieusement croustillantes grâce à cet ensemble conçu pour répliquer les principes d'un four à pizza garantissant d'excellents résultats de cuisson. Votre pizza obtiendra cette touche typiquement délicieuse que seule peut apporter cette pierre à pizza professionnelle. Cet ensemble permet également de cuire du pain et de la focaccia.
- Effet four en briques avec pierre réfractaire et palette en bois.
- Excellents résultats de cuisson pour pizza, pain et focaccia.
- Conçu pour garantir des résultats optimaux dans tous les fours électriques ou à gaz traditionnels.

SE **Baka traditionell Italiensk pizza hemma i din egen ugn**
Oavsett om du bakar din helt egna pizza eller bara värmer på, så får den en god, krispig botten, precis som på din favoritpizzeria. Pizzastenen är designad för att efterlikna egenskaperna i en stenugn så att du kan baka bröd och pizza som ett proffs hemma i ditt eget kök. Stenen kan med fördel även användas för att baka en mängd olika sorters bröd.
- Få stenugnskänsla hemma med pizzastenen tillsammans med pizzaspaden och pizzakniven.
- Perfekt för bakning av pizza, bröd och foccacia
- Designad för att uppnå bästa tänkbara resultat hemma i din vanliga ugn.

NL BE **Authentieke pizza's bakken in uw eigen oven**
Proef pizza van dezelfde kwaliteit als uit een professionele steenoven, maar dan uit eigen keuken. Deze pizzaset is ontwikkeld op basis van de principes van een pizzaoven, en garandeert dus uitstekende bakresultaten, ongeacht of uw pizza vers wordt bereid of kant-en-klaar is. Uw pizza krijgt die typische heerlijke knapperige korst die normaal gesproken alleen door een professionele pizzasteenoven wordt bereikt. De set is tevens geschikt voor het bakken van brood en focaccia.
- Steenoveneffect met de hittebestendige plaat en houten inschuifbord.
- Uitstekende bakresultaten voor pizza, brood en focaccia.
- Ontwikkeld voor de allerbeste resultaten in alle standaard elektrische en gasovens.

IT **La vera pizza cotta nel tuo forno**
Assapora il gusto della vera pizza cotta su pietra professionale nel tuo forno. Che sia appena preparata o confezionata, la tua pizza avrà quel tocco croccante che solo una pietra professionale può darti. Questo set è stato progettato per assicurare eccellenti risultati di cottura ed è adatto anche per la preparazione di pane e focacce.
- Effetto forno a legna grazie alla speciale pietra refrattaria abbinata alla paletta in legno.
- Risultati di cottura eccellenti per pizza, pane e facacce.
- Studiato per offrirti i migliori risultati nei forni tradizionali, sia elettrici che a gas.

ES **Auténtica pizza horneada en casa**
Saboree la misma calidad de pizza horneada en un horno de ladrillo profesional en su cocina. Ya sea recién hecha o precocinada, el juego de pizza está diseñado basándose en los principios de los hornos de pizza para garantizar unos resultados de horneado excelentes. Su pizza tendrá ese típico y delicioso toque crujiente que sólo un horno de ladrillo profesional puede ofrecer. El juego también es apto para hornear pan y focaccia.
- Efecto de horno de ladrillo con placa refractaria y tabla de madera incorporadas.
- Excelentes resultados de horneado para pizza, pan y focaccia.
- Diseñado para ofrecerle los mejores resultados en todos los hornos de gas y eléctricos estándar.

RU **Профессиональный камень для пиццы для духового шкафа**
Оцените вкус пиццы, приготовленной на Вашей кухне и не уступающей той, что выпекается в профессиональной кирпичной печи. Готовите ли Вы пиццу, полностью сделанную Вашими руками или полуфабрикат – этот набор для пиццы основан на принципах работы духового шкафа для пиццы и обеспечит превосходные результаты выпечки. Ваша пицца приобретет тот восхитительный вкус, которым наделяет выпечку лишь профессиональный кирпич для пиццы.
Данный набор также подходит для выпечки хлеба и фокаччи.
- Эффект кирпичной печи достигается благодаря огнеупорной пластине и деревянной лопатке для сброса выпечки.
- Превосходные результаты приготовления пиццы, хлеба и фокаччи.
- Создано для обеспечения оптимальных результатов при использовании во всех стандартных электрических и газовых духовых шкафах.

Материалы: огнеупорные кирпичи, дерево, нержавеющая сталь, резина.
Произведено в Китае. Импортёр и дистрибьютор одобрены производителем: ООО «Электролюкс Рус», Кожевнический проезд 1, 115114, Москва; +7-800-444-444-8; www.electrolux.ru Продукты соответствуют действующим нормам и правилам.

SOLO PER ITALIA			
Scatola prodotto	Protezione interna bianca Sacchetto pizza stone e tagliapizza Sacchetti in plastica	Protezione angoli in plastica	Presa esterna in plastica
20 PAP Raccolta Carta	04 LDPE Raccolta Plastica	05 PP Raccolta Plastica	01 PET Raccolta Plastica
RACCOLTA DIFFERENZIATA			
Verifica le disposizioni del tuo comune			

www.aeg.com/shop
www.aeg.com

7 332543 575206

Pizza Stone kit

Made in China
A9OZPS1
902 979 797
9029797975

See instruction inside
UK/IE | FR/BE/LU/CH | DE/AT/BE/CH | NL/BE | SE | DK | FI | IT | ES | PT | EL | TR | CZ | SK | PL | HU | RO | BG | EE | LT | LV | HR | RS | SI | UA | RU

Electrolux Appliances AB Central contact point:
Al. Powstańców Śląskich 26, 30-570 Kraków, Poland

Electrolux Appliances AB, Addington Way, Luton, Bedfordshire, LU4 9QQ, UK, Tel. 0344 561 3613

FR ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE BAC DE TRI

38 x 33 x 1,5 cm

37,5 x 28 cm

PROFESSIONAL PIZZA STONE
FOR YOUR OVEN

AEG

AEG

PROFESSIONAL PIZZA STONE
FOR YOUR OVEN



PROFESSIONAL PIZZA STONE
FOR YOUR OVEN

AEG

AEG

PROFESSIONAL PIZZA STONE
FOR YOUR OVEN

37,5 x 28 cm

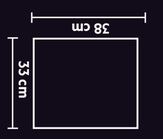
38 x 33 x 1,5 cm

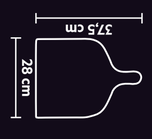
AEG

PROFESSIONAL PIZZA STONE
FOR YOUR OVEN



Pizza Stone kit





PROFESSIONAL PIZZA STONE
FOR YOUR OVEN

AEG