

E9OHPS1
shop.electrolux.com

Professional pizza
stone for your oven

Pierre à pizza professionnelle
pour four

electrolux

Professional pizza stone for your oven

Pierre à pizza professionnelle pour four



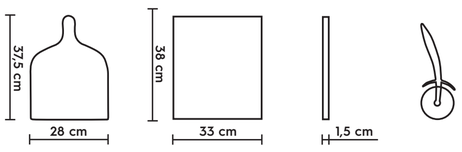
Authentic pizza baking in your oven

- 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.

Faites cuire d'authentiques pizzas dans votre four

- 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.





UK/IE – 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.

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 profes-sionnelle. Cet ensemble permet également de cuire du pain et de la focaccia.

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.

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 nschuifbord.
- 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 – Настоящая пицца в Вашем духовом шкафу
Приготовьте на своей кухне пиццу того же качества, что и в традиционной каменной печи. Свежеприготовленная или сделанная из полуфабриката, Ваша пицца приобретёт типичный хрустящий вкус, характерный только для профессиональной печи. Камень для пиццы моделирует функции кирпича, обеспечивающие превосходные результаты приготовления. Он также пригоден для выпекания хлеба и фокаччи.
- Камень для пиццы и деревянная лопатка - пицца как из профессиональной печи
- Превосходный результат приготовления пиццы, хлеба и фокаччи
- Разработано для получения самых лучших результатов в обычных электрических и газовых духовых шкафах

Состав набора: полка из каменной керамики, лопатка деревянная, нож дисковый из коррозионностойкой стали для пиццы. Хранить в сухом закрытом месте. Не предназначен для использования детьми. Не мыть в посудомоечной машине. Изготовлено в Китае. Изготовитель: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45, Stockholm, Швеция. Импортёр и уполномоченная изготовителем организация: ООО «Электролюкс Рус», Кожевнический проезд 1, 115114, Москва; +7-800-444-444-8; www.electrolux.ru

FR
ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE
BAC DE TRI

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			

Instructions 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

(HOW)

Electrolux Appliances AB,
Addington Way, Luton,
Bedfordshire, LU4 9QA, UK,
Tel: 0344 561 3613

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

E9OHPS1
902 979 798
9029979983
Made in PRC

www.electrolux.com
www.electrolux.com/shop

7 332543 575213