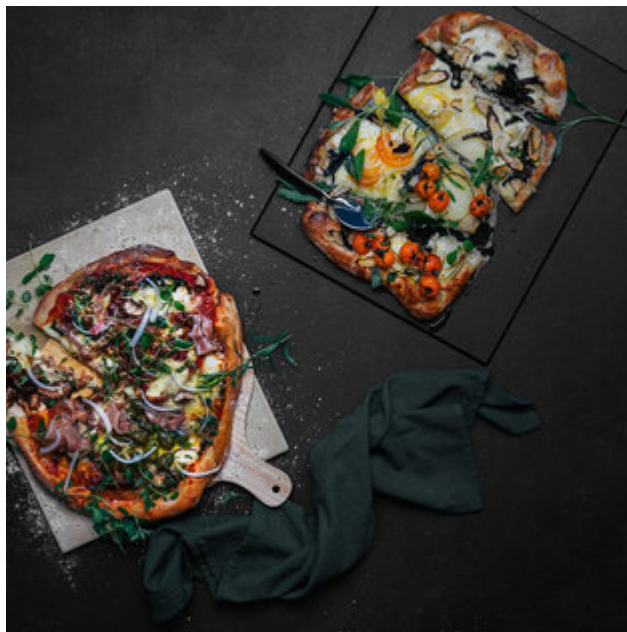


Piedra pizza Horno GE A9OZPS1



Características

- Piedra para pizza
- Sabor y textura perfectos
- Calidad profesional
- Piedra natural con muy buena distribución del calor para hornear pizzas con la textura y el sabor perfectos y un acabado de calidad profesional.
- **Piedra natural, distribución del calor uniforme:** Mejora tu cocina italiana con el set para pizzas de AEG. De resistente piedra natural, conserva y distribuye muy bien el calor, para hornear las pizzas con el sabor y la textura perfectas. Todas tus pizzas parecerán elaboradas por un profesional.
- **Hornea, corta, sirve, todo lo que necesitas para una pizza perfecta:** Es más fácil adentrarte en las delicias con el juego para pizza AEG. La resistente piedra natural garantiza un horneado homogéneo. Pon la pizza en el plato con la pala de madera. Córtala y sívela con el cortador inoxidable.
- **Calor homogéneo, resultados consistentes y deliciosos:** La resistente piedra natural se calienta uniformemente en un momento, para hornear perfectamente tus pizzas sobre ella. De este modo, los sabores y texturas de la masa y el relleno quedarán perfectos.