

# Comfortcook



## NL

- Steenoven
- Voor het bereiden van heerlijke verse of diepvries pizza's in slechts 5 minuten
- Met echte ovensteen voor een heerlijke knapperige pizzabodem
- Instelbare temperatuur tot 400 °C
- Keuzeschakelaar voor boven- en/ of onderwarmte
- Met indicatielampje
- Met 3 antislipvoeten, dus zeer stabiel
- Inclusief recept voor het bereiden van heerlijk pizza deeg

## GB

- Stone oven
- For the preparation of delicious fresh or frozen pizzas in just 5 minutes
- With real oven stone for a delicious crispy pizza bottom
- Adjustable temperature up to 400 °C
- Selector switch for upper and lower heat
- With indicator light
- With 3 non-slip feet, very stable
- Including recipe for preparing delicious pizza dough

## FR

- Four en pierre
- Pour la préparation de délicieuses pizzas fraîches ou congelées en seulement 5 minutes
- Avec une vraie pierre de four pour une pâte pizza croustillante
- Température réglable jusqu'à 400 °C
- Interrupteur de sélection pour la chaleur inférieure et supérieure
- Avec voyant indicateur
- Compris, des recettes pour préparer de la délicieuse pâte à pizza

## DE

- Steinofen
- Für die Zubereitung köstlich frischer oder gefrorener Pizza in nur 5 Minuten
- Mit echtem Ofenstein für köstlich knusprigen Pizza Boden
- Temperatur einstellbar bis 400 °C
- Umschalter für Ober- und Unterhitze
- Kontrollanzeige
- 3 rutschfeste Füße, dadurch sehr stabil
- Mit Rezept für Pizzateig

## Data :

Article number:	99910
EAN code:	87 17964 99910 4
Dimensions:	34 x 45 x 21 cm
Weight net/ gross:	5,5 kg / 5,8 kg
Master carton quantity:	2 pcs
Container quantity:	
20' ft:	740 pcs
40' ft:	1.520 pcs
40' ft HQ:	1.780 pcs

