

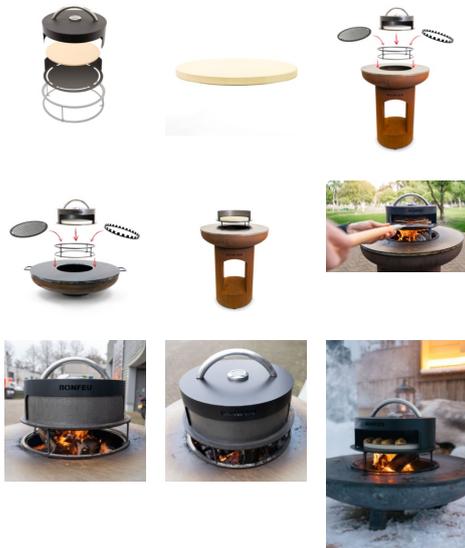


## Horno BONPIZZA + piedra

Ref: 36BPO  
Marca: BONFEU

### FICHA TÉCNICA

**Peso (Kg)** 15.3



### DESCRIPCIÓN

Atención: El horno para pizzas sólo puede utilizarse en combinación con el Soporte Bonfeu (de la correspondiente medida). El horno de pizza BonPizza no funciona bien sobre la plancha 60 porque no le llega suficiente oxígeno. Utilizar con: Soporte (80, 100, 120) + BonBiza/BonBowl 80, 100, 120.

Si hay una unidad de cocina al aire libre que está muy de moda hoy en día, es el horno de pizza. Al ser de leña, el grupo de cocción BonFeu BonBiza y BonBowl se presta perfectamente para elaborar las pizzas más deliciosas.

Prepara pizzas crujientes en tu propio horno para pizzas BonBiza. Coloca la BonPizza al fuego, utilizando el soporte BonBiza, y deja que se caliente adecuadamente. El práctico termómetro situado en la parte superior le indica la temperatura dentro del horno de pizza. Una vez que el horno esté caliente, puedes agregar tus propias pizzas y disfrutar de deliciosas pizzas al horno.

El horno se abre levantando o girando la tapa hasta que el horno para pizza muestre una abertura. La tapa es fácil de levantar gracias al asa grande que no se calienta.

El horno para pizzas consta de una placa base, una piedra para pizza y una tapa.

¡Nota! La BonPizza sólo se puede utilizar en combinación con el soporte BonFeu correspondiente. Y la BonPizza no funciona bien sobre la plancha 60 porque no le llega suficiente oxígeno.

### MEDIDAS



<b>Altura total (mm)</b>	24.5
<b>Profundidad total (mm)</b>	420
<b>Anchura total (mm)</b>	420

