

Pizza Casa

Настоящая итальянская пицца

Зачем идти в пиццерию,
если у вас дома уже есть
печь для пиццы



Посмотреть ролик Pizza Casa по адресу: www.pizza-casa.de



Устройство для выпекания пиццы, подходящее почти для любой печи-камина, кафельной печи, традиционных каминов, печей из стеатита, садовых грилей, ...
Воспользуйтесь всеми преимуществами настоящей пиццы, приготовленной в каменной печи - прямо у вас дома!

Но идеальная пицца из каменной печи - это еще не все! Но идеальная пицца из каменной печи - это еще не все! Благодаря различным аксессуарам теперь получаются и вкуснейшие эльзасские пироги с луком и ветчиной, превосходный хлеб и даже блюда на гриле.

**Устройство
Pizza Casa
в комплекте**

**из 10 предметов с
многочисленными
принадлежностями**

Pizza Casa

Настоящая итальянская пицца



Каких только возможностей не предлагает комплект «Pizza Casa» из 10 предметов:

Подставка из высококачественной стали «Pizza Casa» с запатентованной функцией регулировки, позволяющей приспособить устройство к использованию почти в любой печи на дровах; подъемное приспособление из высококачественной стали для подставки; специальный шамотный камень для выпекания пиццы; подложка для него из нержавеющей стали; лопатка для пиццы из прочной древесины твердых пород; скребок из высококачественной стали для удаления остатков продуктов с шамотного камня; решетка-гриль из высококачественной стали и устройство для переворачивания сосисок для долгих вечеринок с грилем – все аксессуары прочные, безвредны для пищевых продуктов и прошли специальную обработку, рассчитанную на весь срок службы.

Чтобы ваша пицца вышла на славу, мы подумали даже о рецептах, подсказках и полезных советах.

DVD с роликом Pizza Casa вы можете получить у своего поставщика «Pizza Casa»

Посмотреть ролик Pizza Casa по адресу:
www.pizza-casa.de



Устройство Pizza Casa в комплекте из 10 предметов с многочисленными принадлежностями

В комплект «Pizza Casa» входят:

- Подставка из высококачественной стали в комплекте с 4 установочными ножками из высококачественной стали
- Подложка под шамотный камень (высококачественная сталь)
- Шамотный камень
- Лопатка для пиццы (3 предмета/ дерево)
- Подъемное приспособление для стойки - из высококачественной стали с 2 деревянными рукоятками
- Скребок из высококачественной стали с деревянной ручкой
- Устройство для переворачивания сосисок
- Решетка из высококачественной стали для гриля
- DVD с инструкцией по эксплуатации / Советы и рекомендации / Рецепты

Pizza Casa

Настоящая итальянская пицца



Такого еще не бывало! Италия прямо у вас дома! Устройство для выпекания пиццы «Pizza Casa» подходит почти для каждой печи-камина, кафельной печи или печи из стеатита, для открытых каминов, садовых каминов и каминов-гриль - «Pizza Casa» без труда впишется даже в самые маленькие топки печей разных видов.

Никакой ошибки! В вашей собственной печи на дровах уже есть все условия для того, чтобы выпечь самую лучшую в мире пиццу на камне: температура выпекания 350 - 400°C для получения хрустящего коржа и огонь, придающий типичный привкус «с дымком». Теперь дело только за «Pizza Casa», и ваш дом превратится в уютный ресторанчик для всей семьи и дорогих друзей.



Насладитесь уютом и неповторимым вкусом с помощью «Pizza Casa»!



Достаточно лишь один раз подогнать «Pizza Casa» под размеры печи у вас дома, и с этого момента устройство всегда будет готово к использованию как по мановению руки. И все благодаря запатентованной функции простой регулировки «Pizza Casa»: Привинтить ножки к подставке, подогнать под размеры топки по высоте и ширине и отрегулировать таким образом, чтобы подставка была установлено прямо и устойчиво. Зафиксировать всю конструкцию. С помощью подъемного приспособления для подставки и одной или двух деревянных рукояток поднять подставку в печь. Совет: «Pizza Casa» лучше ставить чуть сбоку над горячим слоем, чтобы потом во время выпекания у края стойки можно было бы разжечь немного огня для получения подлинного вкуса с дымком. Теперь осталось лишь уложить на подложку шамотный камень. И его тоже отправляем в печь с помощью подъемного приспособления. Устройство «Pizza Casa» готово!

Пока шамотный камень разжигает в печи свой горячий темперамент, самое время для фантазии и творчества. Кухня превращается в мастерскую творца. Здесь можно все, что вкусно и что приносит радость. С помощью входящей в комплект поставки лопатки для пиццы вы будете работать как настоящий пекарь-профессионал.

Упор в задней части подложки не позволяет пицце соскальзывать при повороте, извлечении или размещении шамотного камня в печи.

Вы можете следить, как быстро поднимается корж, и как нежно плавится сыр. Это происходит благодаря горячему шамотному камню, который обеспечивает идеальное и равномерное распределение тепла. Через 3-4 минуты настоящая пицца готова. Ваша электрическая плита со



Pizza Casa

Настоящая итальянская пицца



Но это далеко не все, на что способно «Pizza Casa». Откройте для себя новые возможности! Благодаря входящим в комплект разнообразным аксессуарам сосиски, стейки и другие блюда на гриле теперь будут удаваться как никогда раньше - причем в любое время года! Прямо сейчас вы уже сможете побаловать своих родных и любимых оригинальным хлебом из печи на дровах и вкуснейшими эльзасскими пирогами. Вы обязательно оцените «Pizza Casa» и уже не захотите отказаться от этого удобного помощника.

Достаточно лишь один раз подогнать «Pizza Casa» под размеры печи у вас дома, и с этого момента устройство всегда будет готово к использованию как по мановению руки. И все благодаря запатентованной функции простой регулировки «Pizza Casa»:Привинтить ножки к подставке, подогнать под размеры топки по высоте и ширине и отрегулировать таким образом, чтобы подставка была установлено прямо и устойчиво, и зафиксировать всю конструкцию.



Посмотреть ролик Pizza Casa по адресу:
www.pizza-casa.de



**Устройство
 Pizza Casa
 в комплекте**
 из 10 предметов с
 многочисленными
 принадлежностями

«Pizza Casa» подходит почти к любой печи на дровах, ее топка должна лишь быть чуть шире 28 см и выше примерно 25 см. Чтобы абсолютно точно определить, может ли «Pizza Casa» уместиться в вашей печи, воспользуйтесь приведенными ниже иллюстрациями.



При определении размеров необходимо учитывать отражательные пластины и железную подставку для дров, которые могут использоваться в печи или камине.

Pizza Casa

Посмотреть ролик Pizza Casa по адресу:
www.pizza-casa.de

Настоящая итальянская пицца



**Устройство
Pizza Casa
в комплекте**
из 10 предметов с
многочисленными
принадлежностями



CB-tec GmbH
Grüntenstr. 18
D - 87789 Woringen

Тел.: +49 - (0) 83 31 - 49 86 6 - 0 info@pizza-casa.de
Факс: +49 - (0) 83 31 - 49 86 6 - 19 www.pizza-casa.de

**Вы можете получить DVD о «Pizza Casa» у своего поставщика или
посмотреть ролик «Pizza Casa» по адресу: www.pizza-casa.de an.**

Изготовитель не несет ответственности за возможные опечатки и ошибки.
В связи с постоянными техническими усовершенствованиями
поставляемые детали и компоненты могут частично отличаться от тех, что
представлены в данном издании.