

Pizza Casa

Pizza wie beim Italiener

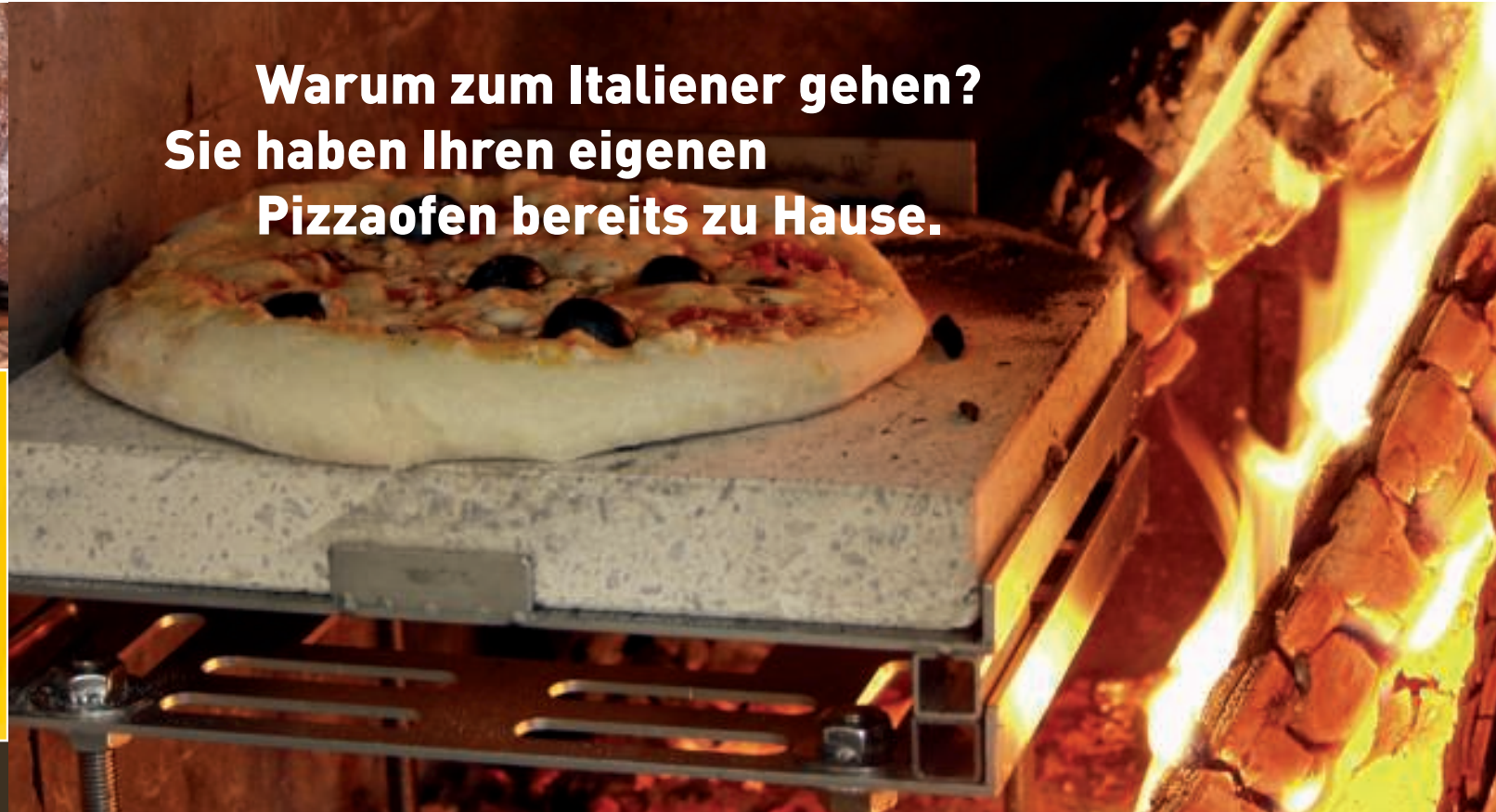
Pizza Casa Film anschauen unter:
www.pizza-casa.de

Pizza Casa

Pizza wie beim Italiener



**Das
Pizza Casa Set**
mit umfangreichem
Zubehör



**Warum zum Italiener gehen?
Sie haben Ihren eigenen
Pizzaofen bereits zu Hause.**



CB-tec GmbH
Grüntenstr. 18
D - 87789 Woringen

Tel.: +49 - (0) 83 31 - 49 86 6 - 0
Fax: +49 - (0) 83 31 - 49 86 6 - 19

info@pizza-casa.de
www.pizza-casa.de

**PIZZABACKEN & GRILLEN
IM EIGENEN HOLZOFEN**

**Pizza Casa Set
mit umfangreichem Zubehör**



Die Pizzabackvorrichtung für fast jeden Kaminofen, Kachelofen, Heizkamin, Specksteinofen, Gartengrill, ...
Genießen Sie alle Vorteile einer originalen Steinofenpizza in Ihrem eigenen Ofen!

Nicht nur Steinofenpizza gelingt perfekt – auch Flammkuchen, Brot und Gegrilltes lässt sich mit den zahlreichen Zubehörteilen perfekt zubereiten.

**Passt in fast
jeden noch
so kleinen
Kaminofen!
27 x 27 cm Platz
reicht aus!**

Ihr PIZZA CASA Händler:

PIZZA CASA
Das ideale
Geschenk!

Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.
Auf Grund technischer Verbesserungen können ausgelieferte
Bestandteile von den hier abgebildeten in Details abweichen.

Pizza Casa

Pizza wie beim Italiener

Pizza Casa Film anschauen unter: www.pizza-casa.de



Kaum zu glauben, was das umfangreiche Pizza Casa Set alles zu bieten hat:

Das Pizza Casa Edelstahlgestell mit der patentierten Einstellfunktion, anpassbar auf nahezu jeden holzbefeuerten Ofen; der Edelstahl-Gestellheber; der Spezial Pizza Schamottestein; seine Edelstahl-Trägerplatte; die Pizzaschaufel aus rustikalem Hartholz; der Pizza Cutter; der Edelstahlschaber zum Entfernen von Rückständen auf dem Schamottestein; der Edelstahl Grillrost für ausgedehnte Grillparties – alles lebensmittelecht, stabil und langlebig verarbeitet.

Sogar an Rezepte, Tipps und Tricks für die perfekte Pizza haben wir gedacht.

Das gabs noch nie! Holen Sie sich jetzt den Italiener nach Hause! Pizza Casa – die Pizzabackvorrichtung für fast jeden Kamin-, Kachel- oder Specksteinofen, für offene Kamine, Garten und Grillkamine – selbst an die kleinsten Feuerräume im Kamin- und Schweden-ofen passt sich Pizza Casa mühelos an.

Sie haben richtig gelesen! Ihr eigener Holzofen hat bereits alle Voraussetzungen, um die beste Steinofenpizza der Welt zu backen: eine Backtemperatur zwischen 350 und 400°C für den knusprigen Boden und das Feuer für den typisch rauchigen Geschmack. Jetzt fehlt nur noch Pizza Casa und Ihr zu Hause wird zum gemütlichsten „Restaurante“ für die ganze Familie und Ihre besten Freunde.

Einmal auf Ihren heimischen Ofen angepasst, ist Pizza Casa im Handumdrehen immer wieder einsatzbereit. Und das ist mit der patentierten Einstellfunktion von Pizza Casa ganz einfach: Die Füße in die Trägerplatte einschrauben, an die Feuerstelle in Höhe und Breite anpassen und so ausrichten, dass die Trägerplatte gerade und sicher steht. Nun alle Bauteile fixieren. Mit dem Gestellheber – am Besten mit zwei Holzgriffen – heben Sie das Gestell bequem in den Ofen. Ein Tipp: stellen Sie Pizza Casa etwas seitlich über die Glut, so dass Sie nachher beim Backen am Rand wieder ein wenig Feuer für den echten Rauchgeschmack entfachen können. Jetzt kommt noch der Spezial-Schamottestein auf die Trägerplatte. Und ebenfalls mit dem Gestellheber ab in den Ofen. Fertig ist Pizza Casa!

Pizza Casa Set bestehend aus:

- Edelstahl-Trägerplatte inkl. vier Edelstahlstellfüße
- Schamottestein-Trägerplatte (Edelstahl)
- Schamottestein
- Pizzaschaufel (drei-teilig/Holz)
- Edelstahlgestellheber mit zwei Holzgriffen
- Edelstahlschaber mit Holzgriff
- Pizza Cutter
- Edelstahlgrillrost
- Bedienungs- und Montageanleitung / Tipps & Tricks
- Rezeptbüchlein

Während der Schamottestein im Ofen sein heißes Temperament entfaltet, ist Zeit für Phantasie und Kreativität. Da wird die Küche zur Kunstschmiede. Erlaubt ist was schmeckt und Freude weckt. Mit der mitgelieferten Pizzaschaufel arbeiten Sie so professionell wie ein Pizzabäcker. Der hintere Anschlag an der Trägerplatte verhindert, dass Ihnen die Pizza beim Drehen, Herausholen oder beim Einschieben vom Schamottestein rutscht.

Sie können zusehen, wie schnell der Boden aufgeht und der Käse zart schmilzt. Das liegt am heißen Schamottestein, der nun für ideale und gleichmäßige Wärmeverteilung sorgt. In drei bis vier Minuten ist die Pizza fertig und rund um „originale“. Das kann Ihr Elektroherd mit einer maximalen Hitze von 250°C nicht leisten. **Doch nun kennen Sie das heiße Geheimnis der Pizzabäcker und können ihnen mit Pizza Casa glatt Konkurrenz machen.**

Aber das ist längst nicht alles, was Pizza Casa leistet. Entdecken Sie die Möglichkeiten! Mit dem ebenfalls mitgelieferten umfangreichen Zubehör gelingen Würstchen, Steaks und alles Grillgut wie nie zuvor – und das zu jeder Jahreszeit! Ab sofort können Sie Ihre Lieben sogar mit Flammkuchen oder original Holzofenbrot verwöhnen. Sie werden Pizza Casa lieben und nie wieder missen wollen.

Pizza Casa passt in nahezu jeden Holzofen – ihr Feuerraum sollte lediglich breiter und tiefer als ca. 27 cm und höher als ca. 25 cm sein. Für eine 100%ige Bestimmung, ob Pizza Casa in Ihren Ofen eingesetzt werden kann, bitte untenstehende Skizzen zur Hilfe nehmen.



Bitte achten Sie bezüglich der Größenbestimmung auf mögliche „Prallplatten“ und „Feuerböcke“.