



Pizzaschneider
Coupe à Pizza



Pizzawender
Pelle ronde à Pizza



Pizzaschieber 36cm FSC
Planche à Pizza 36cm FSC



Teigschaber
Coupe-Pâte



Pizzaschneiderroller
Roulette à Pizza



Pizzaofenbürste
Brosse four à Pizza



Küchenwaage digital
Balance électronique de cuisine



Infrarotthermometer
Thermomètre infrarouge



Pizzaschieber 36cm
Planche à Pizza 36cm



Abdeckhaube
Housse



Pizzateig-Roller FSC
Rouleau pâte à Pizza FSC

NO LIMITS

witt
wittpizza.ch

PIZZA ETNA

CREATE > HEAT > EAT > REPEAT



witt
wittpizza.ch

ZEIT FÜR PIZZA

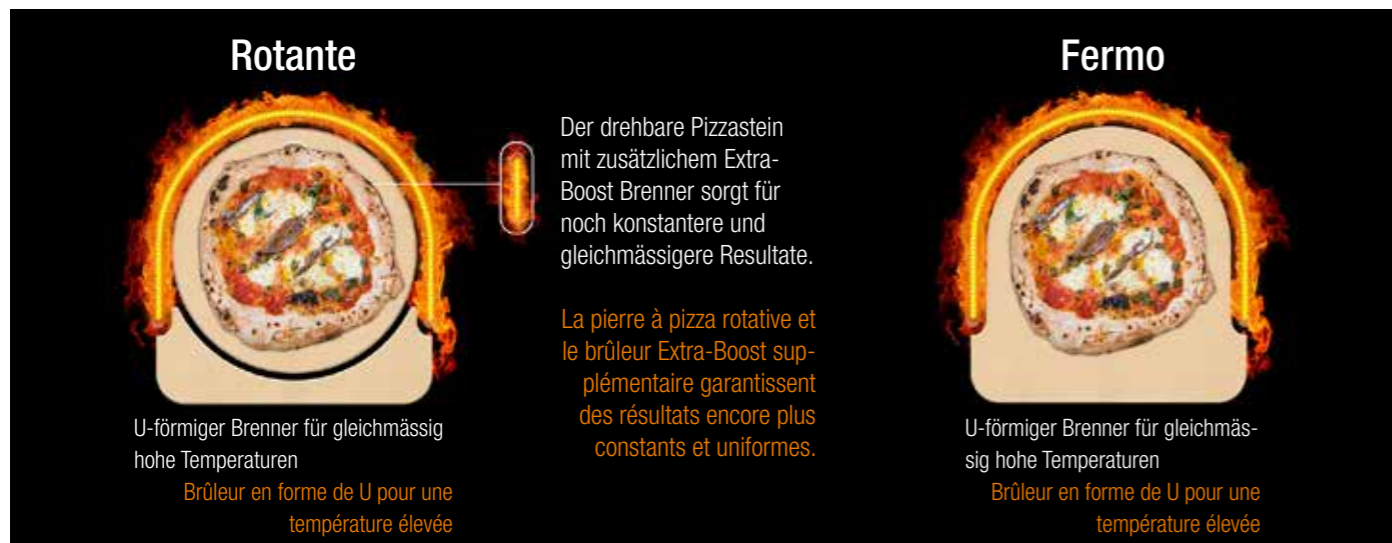
ETNA ist eine neue Serie von **hochwertigen Gas-Pizzaöfen**, die dank der doppelten Isolierung für eine **schnelle Aufheizzeit** sorgt und somit energiesparend eingesetzt werden kann. Gebaut für die Ewigkeit und **ein Must-Have für alle Pizza-Liebhaber**. Der Ofen heizt **in 10-15 Minuten auf 500°C** auf, so dass Sie gerade genug Zeit haben, Ihre Lieblingspizzen vorzubereiten und zu backen. Die Hitze wird gleichmässig im Ofen verteilt, sodass die Pizzen perfekt und mit knuspriger Kruste gelingen.

Highlights: Doppelt isoliert, umweltfreundlich und energiesparend. Gasbefeuert für ultimativen Komfort und Kontrolle. U-förmiger Hauptbrenner für perfekt gleichmässige Wärmeverteilung. Der Pizzastein ist je nach Modell entweder fixiert (Fermo) oder drehbar (Rotante).

TEMPS POUR PIZZA

ETNA est une nouvelle série de **fours à pizza à gaz haut de gamme** qui, grâce à leur double isolation, assurent un temps de **chauffe rapide** et peuvent donc être utilisés pour économiser de l'énergie. Construit pour l'éternité, c'est **un must pour tous les fans de pizza**. Le four chauffe à **500°C en 10-15 minutes**, ce qui vous laisse juste assez de temps pour préparer et cuire vos pizzas préférées. La chaleur est répartie uniformément dans le four, ce qui permet de réussir parfaitement les pizzas avec une croûte croustillante.

Points forts : Double isolation, respect de l'environnement et économie d'énergie. Alimenté au gaz pour un confort et un contrôle ultimes. Brûleur principal en forme de U pour une répartition parfaitement uniforme de la chaleur. Selon le modèle, la pierre à pizza est soit fixe (Fermo) soit pivotante (Rotante).



ROTANTE

INNOVATIVE TRADITION

Mit drehbarem Pizzastein und zusätzlichem Booster-Brenner

TRADITION INNOVANTE

Avec pierre à pizza rotative et un brûleur Extra-Boost supplémentaire.



erhältlich in 4 Farben
disponible en 4 couleurs

FERMO

SCHNELL & EINFACH

Mit fixem Pizzastein für das ultimative Pizzaiolo-Feeling, Mal für Mal.

RAPIDE & SIMPLE

Avec une pierre à pizza fixe pour une sensation de pizzaiolo ultime, chaque fois.



erhältlich in 4 Farben
disponible en 4 couleurs