



0309437414

## Pierre à pizza céramique lisse noir ø 37 cm

La pierre à pizza Stone est une plaque de cuisson innovante en céramique réfractaire.

Emile Henry   
FRANCE  
Emile Henry



### La pierre à pizza Stone : L'accessoire indispensable pour des pizzas croustillantes

Cette **pierre à pizza Stone** permet de réaliser de délicieuses pizzas. Vous allez obtenir les mêmes résultats qu'avec un four à pizza traditionnel.

Sa surface lisse permet d'obtenir des pâtes très croustillantes. La **pierre à pizza Stone** à deux grandes poignées pour faciliter la prise en main.

#### Utilisation :

Pour de meilleurs résultats, préchauffez la **pierre à pizza Stone** au four, puis glissez la pizza dans le four et faites cuire pendant 10 à 12 minutes.

Pour cuire plusieurs pizzas à la suite, laissez la pierre dans le four.

La **pierre à pizza Stone** peut être utilisé au barbecue, au four et au micro-ondes.

#### Entretien :

La **pierre à pizza Stone** passe au lave-vaisselle.

### Caractéristiques techniques et dimensionnelles



Hauteur	3.2 cm
Couleur	Noir
Matière	Céramique
Passage lave-vaisselle	Oui

Diamètre	37,0 cm
Température maxi	250
Compatibilité	Congélateur, Four traditionnel

Passé au micro-ondes : Oui

Référence : 0309437414

[Voir la fiche article sur le site](#)

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

**Produit de la même gamme**

0309437414

Pierre a pizza ceramique lisse noir ø 36cm