

Découvrez le four à pizza Piana idéal pour les petits espaces : compact, performant et stylé !

**Ziipa**



### Découvrez le Piana, le four à pizza pellet qui révolutionnera vos repas !

Sa conception minutieusement étudiée vous promet une expérience culinaire incomparable. Imaginez : une pizza parfaite, cuite à la perfection, en moins d'une minute seulement, sans même avoir à la retirer du four !

Doté d'une pierre réfractaire rotative en cordiérite, le Piana garantit une cuisson homogène, assurant ainsi une croûte croustillante et une garniture fondante à chaque bouchée. Grâce à son système de rotation innovant, vous pouvez contrôler la cuisson de votre pizza avec une simple molette, pour un résultat toujours impeccable.

Les avantages du Piana sont nombreux : compact et novateur, il se chauffe en moins de 20 minutes, grâce à ses pellets de bois alimentaires qui offrent une performance calorifique exceptionnelle. Son thermomètre intégré vous permet de surveiller la température de cuisson, tandis que sa porte amovible optimise le temps de chauffe.

Avec ses fonctionnalités pratiques, telles que ses pieds pliables et son format compact, le Piana est facile à transporter et à installer, que ce soit chez vous, en camping ou lors de vos pique-niques.

Que contient la boîte du Piana ? Tout ce dont vous avez besoin pour démarrer : le four lui-même, bien sûr, accompagné de son thermomètre intégré, sa porte en acier, sa cheminée, son tiroir à combustible, sa pierre à pizza en cordiérite, son coupe-flamme, et sûr, un manuel d'utilisation détaillé pour vous guider à chaque étape.

### Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Hauteur	72.5 cm
Profondeur	73
Couleur	Ardoise

largeur	40 cm
Poids	10 kg

#### Informations complémentaires :

- Surface de cuisson : Ø 31 cm
- Matière de la pierre à pizza : Cordiérite réfractaire de 0,8 cm d'épaisseur
- Matière de la structure : Acier inoxydable
- Matière des poignées : Acier et silicone
- Matière de la molette : ABS