

# Pierre à pizza pro - CADAC

## 29,95 € TTC



Faites cuire votre délicieuse pizza maison sur cette pierre à pizza, adaptée aux barbecues CADAC.

3 dimensions en fonction de votre barbecue

ø 25cm - ø 33cm - ø 36 cm

Cette pierre à pizza est idéale pour les réchauds et barbecues CADAC, mais peut également être utilisée sur d'autres barbecues à gaz, électriques ou dans des fours électriques.

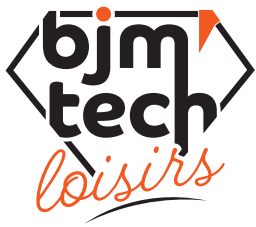
La pierre à pizza de 12 mm d'épaisseur est dotée d'un diffuseur de chaleur pour un rendement (au four) optimal et peut supporter des températures allant jusqu'à 300°C.

La pierre est faite de cordiélite résistant à la chaleur, ce qui permet d'extraire l'humidité de la pâte. Le résultat : une croûte de pizza bien croustillante !

Outre la cuisson des pizzas, vous pouvez également faire cuire du pain, une focaccia ou des croissants sur cette pierre à pizza.

Sac de rangement pratique inclus.

Nettoyez la pierre à pizza facilement avec un chiffon sec, sans utiliser de détergent ni d'eau



**Caractéristiques du produit :**

**Attributs du produit :**

Cadac: Safari Chef 30 Compact / HP / LP, Citi Chef 40, Carri Chef 40, Carri Chef 50