Biesiadowanie Z Piecem Do Pizzy (piecem Chlebowym).

http://www.salonsobkowiak.pl

Biesiadowanie z piecem do pizzy (piecem chlebowym).

Najlepszym urządzeniem do biesiadowania jest piec do pizzy. Może być zamontowany w salonie w obudowie kominkowej, także w pomieszczeniu kuchennym. Jest bardzo dobrze zaizolowany, więc może stać bezpośrednio na blacie kuchennym lub być wbudowany w ciąg mebli. Może być użytkowany na balkonie, tarasie, także w altanie, jako wolno stojący w ogrodzie lub zabudowany. Piec można przewieźć na pace samochodu na imprezę w inne miejsce. Dostępny jest w wielu wielkościach komory pieczenia. W najmniejszym można upiec jednorazowo jedną pizzę, w największym 5 sztuk, a w wersji profesjonalnej nawet 8 sztuk naraz. Już po 15-20 minutach od rozpalenia można go użytkować. Jedną pizzę piecze 1,5 minuty. Od murowanego pieca chlebowego spala aż o 2/3 mniej opału, uzyskuje dużo wyższą temperaturę, a obsługa jego jest bardzo prosta. Jest ekonomiczny i wydajny. Idealny do pizzy i do pieczenia chleba, niezastąpiony do przygotowywania całych obiadów, kolacji, przystawek i słodyczy. Rewelacyjnie gotuje i piecze. Żaden inny piec nie jest w stanie przygotować tak wysublimowanych i subtelnych smaków różnych potraw: aromatycznych, kruchych, delikatnych i soczystych mięs, czy pysznego wyrośniętego pieczywa, delikatnego w środku, a jednocześnie o przypieczonej smakowitej skórce. Cała tajemnica doskonałości potraw z pieca do pizzy tkwi w potrójnym oddziaływaniu wytworzonej w nim energii na te potrawy w postaci promieniowania, przenikania i konwekcji. To potrójne oddziaływanie występuje tylko w piecu do pizzy (piecu chlebowym). Opalanie drewnem nadaje potrawom niepowtarzalny smak i aromat. Dzięki specjalnym przystawkom, można w nim nawet grillować wszystko, co tylko się da. Nie ma praktycznie potrawy, której nie udałoby się w nim przyrządzić. Piec do pizzy, posiadając te wszystkie walory, sprawia, że magiczne chwile z rodziną i przyjaciółmi są jeszcze bardziej wyjątkowe. Jeżeli już go mamy w domu, to wtedy każda impreza typu: imieniny, urodziny, domówka, przyjęcie, uroczysty obiad lub kolacja, czy nawet cocktail party, stanie się automatycznie wyśmienitą ucztą. Smakołyki wydobywane z pieca do pizzy zachwycą bez wyjątku każdego uczestnika biesiady i na zawsze zakodują mu się w pamięci. Za potrawami z pieca do pizzy przepadają wszystkie dzieci. Do każdego pieca można zakupić w opcji akcesoria do jego obsługi. Coraz popularniejsze we Włoszech i na świecie są gazowe piece do pizzy, coraz częściej wykorzystywane w pizzeriach i przez prywatnych użytkowników. Są wygodniejsze i czystsze w użytkowaniu, nie wytwarzają dymu, tylko rozsiewają wokół siebie aromat gotowanych i pieczonych potraw. W ciasnej zabudowie są mniej uciążliwe dla przewrażliwionych sąsiadów, utyskujących na rozchodzący się po okolicy dym. Można je szybko uruchomić i wyłączyć, wygodnie regulować mocą. Są kompaktowe i lekkie. Więcej pod tel: 68 3273341, 606756498 i na www.salonsobkowiak.pl



Date utworzenia: 04-06-2018