

Ny pizzaovn fra Witt: PICCOLO 16" – stadig lille. Bare større.



Kan noget både vokse og forblive småt? Sagens. PICCOLO har fået vokseværk – men er stadig til at tage med. Det betyder større pizzaflade i samme PICCOLO-format.

Med PICCOLO 16" får pizzaelskere nu *mere ovn og mere pizza* – helt uden at gå på kompromis med den pladsvenlige størrelse og det brugervenlige design, som har gjort 'lillebror' PICCOLO 13" til en favorit.

PICCOLO 16" er stadig en kompakt ovn, men har fået en større bageflade, så du nu kan bage pizzaer op til 16" (40,5 cm) – perfekt til dem, der gerne vil dele (eller bare spise mere selv). Ovnens udstyr er udstyret med en kraftfuld C-formet brænder og en roterende pizzasten, der sammen sikrer en jævn, perfekt afbagning – hver gang. Din pizza er klar på under 90 sekunder, og ovnen er oppe i temperatur på bare 15 minutter.

Ovnen er fremstillet i robuste materialer som koldvalset stål, varmebestandig pulverlakering og rustfrit stål, og med den dobbelte isolering holder den effektivt på varmen – selv i ustadigt vejr.

Nøglefunktioner:

- **Stor bageflade (16" / 40,5 cm)** i kompakt format
- **Roterende pizzasten** for jævn bagning og perfekte leopardpletter
- **C-formet brænder** for stabil varmfordeling
- **Klar til napolitansk pizza på 15 min – bager på under 90 sek.**
- **Holdbare materialer** og **varmebestandig pulverlakering**
- **Foldbare ben** og **aftagelige dele** for nem rengøring og opbevaring

Witt PICCOLO 16" – et lille vidunder. Bare lidt større.

PICCOLO 16" bliver tilgængelig hos udvalgte forhandlere og på www.wittpizza.com

Vejl. udsalgspris: DKK 4999,-

Link til billeder: [Witt Media](#)

For yderligere information, kontaktes:

Product Manager Outdoor:
Anders Rye Hansen
arh@witt.dk