

Ny pizzaugn från Witt: PICCOLO 16" – fortfarande liten. Men större.



Kan något både växa och förbli litet? Absolut. PICCOLO har fått växtvärk – men är fortfarande smidig. Det innebär större pizzayta i samma PICCOLO-format.

Med PICCOLO 16" får alla pizzaälskare *mer ugn och mer pizza* – men fortfarande samma platsbesparande storlek och lättanvända design som har gjort "lillebror" PICCOLO 13" till en favorit.

PICCOLO 16" är fortfarande en kompakt ugn men har fått en större bakyta för att du ska kunna grädda pizzor på upp till 16" (40,5 cm) – perfekt för alla som vill dela en pizza (eller bara ha mer själv). Ugnen har en kraftfull C-formad brännare och en roterande pizzasten som tillsammans ger dig en jämn, perfekt gräddning – varje gång. Din pizza är klar på under 90 sekunder och ugnen värms upp på bara 15 minuter.

Ugnen är tillverkad av robusta material som kallvalsat stål, värmetålig pulverlackering och rostfritt stål, och den dubbla isoleringen håller effektivt på värmen – även i instabilt väder.

Viktiga egenskaper:

- **Stor bakyta (16" / 40,5 cm)** i kompakt format
- **Roterande pizzasten** för jämn gräddning och perfekta leopardfläckar
- **C-formad brännare** för stabil värmefördelning
- **Redo för napolitansk pizza på 15 min – gräddar på under 90 sek.**
- **Slitstarka material** och **värmestålig pulverlackering**
- **Vikbara ben** och **avtagbara delar** för enkel rengöring och förvaring

Witt PICCOLO 16" – ett litet underverk. Men lite större.

PICCOLO 16" kommer att finnas hos utvalda återförsäljare och på www.wittpizza.com

Rekommenderat försäljningspris: SEK 7.999

Länk till bilder i hög upplösning: [Witt Media](#)

För mer information:

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