

Ny pizzaovn fra Witt: PICCOLO 16" – fremdeles liten. Bare større.



Kan noe både vokse og samtidig forbli lite? Absolutt. PICCOLO har fått voksesmerter – men er fortsatt lett å ta med. Det betyr større pizzaflate i samme PICCOLO-format.

Med PICCOLO 16" får pizzaelskere nå *mer ovn og mer pizza* – helt uten å gå på kompromiss med den plassvennlige størrelsen og det brukervennlige designet som har gjort «lillebror» PICCOLO 13" til en favoritt.

PICCOLO 16" er fortsatt en kompakt ovn, men har fått en større stekeflate, slik at du nå kan steke pizzaer på opptil 16" (40,5 cm) – perfekt for dem som ønsker å dele (eller bare spise mer selv). Ovnene er utstyrt med en kraftig C-formet brenner og en roterende pizzastein, som sammen sikrer jevn og perfekt steking – hver gang. Pizzaen er klar på under 90 sekunder, og ovnen når steketemperatur på bare 15 minutter.

Ovnene er laget i hardføre materialer som kaldvalset stål, varmebestandig pulverlakkering og rustfritt stål, og med den doble isoleringen holder den effektivt på varmen – selv i ustabil vær.

Nøkkelfunksjoner:

- **Stor stekeflate (16" / 40,5 cm)** i kompakt format
- **Roterende pizzastein** for jevn steking og perfekte leopardflekker
- **C-formet brenner** for stabil varmfordeling
- **Klar for napolitansk pizza på 15 min – steker på under 90 sek.**
- **Holdbare materialer** og **varmebestandig pulverlakkering**
- **Sammenleggbare ben** og **avtakbare deler** for enkel rengjøring og oppbevaring

Witt PICCOLO 16" – et lite vidunder. Bare litt større.

PICCOLO 16" blir tilgjengelig hos utvalgte forhandlere og på www.wittpizza.com

Veil. utsalgspris: NOK 7.999

Lenke til bilder i høy oppløsning: [Witt Media](#)

For mer informasjon, kontakt:

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