GIORDANO Srl - Corso Marconi 199 - 17014 Cairo Montenotte (SV)
P.IVA 01574990097
Centralino: 019.512048
Informazioni sui mezzi: 019.515919 - Giardino, foresta, fai da te: 019.515921

ORARIO APERTURA:
Lun-Ven 8:00-12:30 14:30-18:30 - Sab 8:00-12:30

CUCINA A LEGNA THERMOROSSI MARGHERITA

Descrizione:

Libera la tua fantasia in cucina grazie all'ingegnoso dispositivo brevettato «PANEPIZZA». Un'unica grande porta racchiude due forni indipendenti: gestisci come vuoi il calore, il forno superiore è in grado di sfruttare temperature più alte grazie ad un giro fumi dedicato. Entrambi i forni hanno la base in pietra ollare e termometro dedicato. Acqua, lievito e farina e si compie una piccola magia in casa. Tre ingredienti apparentemente molto semplici, danno origine a qualcosa di incredibilmente speciale e profumato, che unisce tutta la famiglia. Questo prodotto è conforme alla Classe 4 Stellesecondo i requisiti di emissioni e rendimentodel Decreto 7 Novembre 2017, n. 186 AREA RISCALDABILE: 91 mq 1 - Uscita fumi Ø 130mm2 - Piano cottura in ghisa levigata completo di cerchi in ghisa3 - Cornice in ghisa4 - Tecnologia «PANEPIZZA»: per gestire le temperature dei due forni5 - Dispositivo per la regolazione dell'aria secondaria6 - Porta focolare in ghisa7 - Camera di combustione in ghisa (HxLxP - 296x305x453)8 - Bocca di carico (LxH - 284x273)9 - Forno smaltato superiore con base in pietra ollare (HxLxP - 100x323x433)10 - Forno smaltato inferiore con base in pietra ollare completo di leccarda (HxLxP - 252x323x433)11 - Dispositivo per la regolazione dell'aria primaria12 - Vano porta attrezziUscite fumi disponibili: Superiore - posteriore

GIORDANO Srl - Corso Marconi 199 - 17014 Cairo Montenotte (SV)
P.IVA 01574990097
Centralino: 019.512048
Informazioni sui mezzi: 019.515919 - Giardino, foresta, fai da te: 019.515921

ORARIO APERTURA:
Lun-Ven 8:00-12:30 14:30-18:30 - Sab 8:00-12:30