

## das Ofenwunder für daheim

- Verwandelt Ihr Backrohr im Handumdrehen in einen Pizzaofen!
- Authentischer Geschmack wie beim Lieblings-Italiener
- Dünn und knusprig außen, superflaumig und weich innen
- Geeignet für frische Pizza, Tiefkühlpizza, Flammkuchen & Brot
- Hochwertiger, naturbelassener, lebensmittelechter Schamott

VERWANDELT  
IHR BACKROHR IM HANDUMDREHEN  
IN EINEN PIZZAOFEN!



3-TEILIGES SET:  
PIZZASTEIN, PIZZASCHAUFEL  
UND REZEPTHEFT



Pizzastein  
in den Ofen legen



bei maximaler  
Temperatur erhitzen



4-5 Minuten backen

BEKANNT AUS

02 MIN  
€2 MIO

Die PULS 4 Start-Up-Show

PULS 4

**ALEXANDER HOCEVAR**

Alexander Hocevar ist bekennender Pizzaliebhaber und eingefleischter Fan des italienischen Nationalgerichts. Obwohl er nur die besten Zutaten verwendete, schaffte er es jedoch nicht, den authentischen italienischen Geschmack auch zuhause hinzubekommen. Nach einigen Versuchen wurde ihm klar, was der hausgemachten Pizza fehlte: der typische Geschmack des Steinofens. Er fand die Lösung in einem speziellen Stein, der auch zuhause eine perfekte Pizza samt krossem Pizzaboden bäckt. Der Pizzeria für zuhause war der Weg geebnet: mit dem einzigartigen Pimotti Pizzastein.



[www.mediashop.tv](http://www.mediashop.tv)




## PRODUKTBESCHREIBUNG

### Pimotti - das Ofenwunder für daheim

Pimotti Pizzastein verwandelt Ihr Backrohr im Handumdrehen in einen Pizzaofen. Mit Pimotti ist ein authentischer Geschmack wie beim Lieblings-Italiener garantiert. Ab sofort belegen Sie Ihre Pizza nur mehr genau so wie sie es möchten. Auch für Kinder ist das Backen mit dem Pizzastein ein tolles Erlebnis! Dünn und knusprig außen, superflaumig und weich innen – perfektes Geschmackserlebnis. Der Pimotti Pizzastein ist geeignet für frische Pizzen, Tiefkühlpizza, Flammkuchen & Brot. Pimotti Pizzasteine sind aus naturbelassenem, lebensmittelechtem, hochwertigem Schamott und werden seit Jahren in professionellen Pizza- und Brotbacköfen verbaut. Schamott ist aufgrund seiner hervorragenden Eigenschaften seit eh und je das Material der Wahl für den Ofenbau und konnte bis heute von keinem besseren Material ersetzt werden.

## ARTIKELDETAILS

Artikel Nr.	M15231	
Produktbezeichnung	<b>Pimotti Pizzastein</b>	
Lieferumfang	1x Pimotti Pizzastein, 1x Schaufel, 1x Rezeptheft	
Produktionszeit		
Zolltarifnummer EU / TR		
Zolltarifnummer CH		
Artikelmaße (L×B×H)	400 mm x 300 mm x 30 mm	
Materialzusammensetzung		
<b>Einzelverpackung</b>		
Abmessungen (L×B×H)	360 mm x 490 mm x 85 mm	
Gewicht (Brutto/Netto)	8,37 kg / 7,75 kg	
Verpackungsart	Retail	
EAN	9120060120317	
<b>Masterkarton (MK)</b>		
Abmessungen (L×B×H)	-	
Gewicht (Brutto/Netto)	-	
Stück / MK	-	
EAN Masterkarton	-	
<b>Europalette (EP)</b>		
Max. Höhe inkl. EP	Stück / EP	MK / EP
1,60 m	68	68
1,80 m	79	79
1,95 m	84	84
<b>Container</b>		
Stück / 20"	-	
Stück / 40"	-	
Stück / 40" HC	-	

<b>Zusatzinfos</b>		<b>Produktvideo</b>	
Ursprungsland:	Österreich		
Verfügbare Zertifikate:	Verkehrsfähigkeitsbescheinigung nach gesetzlichen Normen.		
Sprachen auf Artworks:	DE		
Infomercial Länge:			
Infomercial Sprachen:			