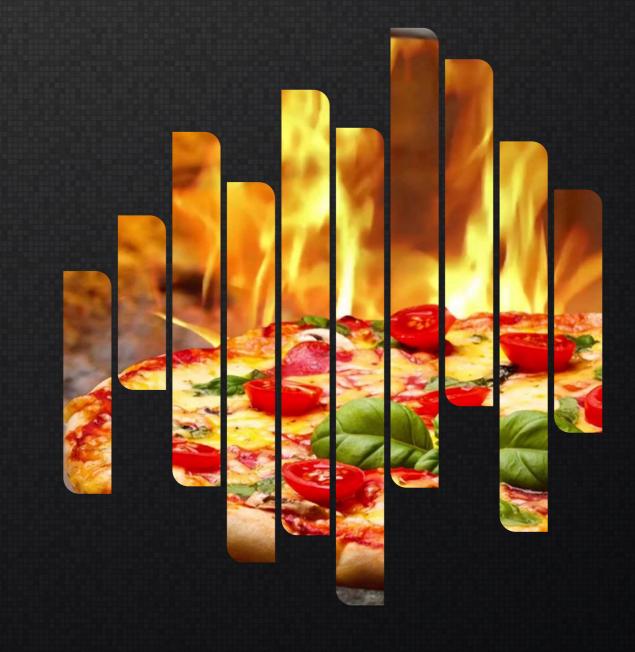


итальянские традиции...



ДРОВЯНЫЕ ПЕЧИ для пиццы

TESORO



+7 (495) 374-76-17 +7 (800) 500-71-87

info@kobor.ru

Дровяные печи KOBOR TESORO – это классические помпейские печи со статичным или вращающимся подом из огнеупорного камня толщиной 30 мм. Внутри рабочей камеры расположена топка для дров имеющая отдельную дверку для удобства, Температура в камере поддерживается в пределах 300-450°C.

В дровяной печи в первую очередь выпекают пиццу в неаполитанском (нью-йоркском) стиле. Приготовление происходит при температуре 400 С⁰ и более за счет трех составляющих: инфракрасного излучения в спектре до 0,7 мкм (огонь), нагретого камня, конвекционного тепла (4-6 мкм) и теплопроводности каменного пода.

Инфракрасное тепло в спектре 4-6 мкм позволяет выпекать пиццу с хрустящим бортиком, что является верхом профессионализма: корка остается тонкой, а мякиш – пористым и мягким. Сыр и топинг запекаются и карамелизуются (а при низких температурах варятся и тушатся). При правильном тесте и соответствующей квалификации мастера качество выпекания пиццы в дровяной печи выше.



Куполообразная конструкция свода способствует равномерному нагнетанию и распределению жара, что позволяет получать вкусную и здоровую пищу буквально за несколько минут. Пицца из печи KOBOR TESORO обладает изумительными свойствами и неповторимым вкусом, с которым не сравнится ни одна электрическая или газовая печь.

Хлеб из помпейской печи, как минимум не хуже, а готовится в разы быстрее. Печь, сделанная из особо термостойкой шамотной глины, может спокойно переносить температуры вплоть до 800 С. С закрытой заслонкой, она часами удерживает накопленное внутри очага тепло без подбрасывания дров.

КЛЮЧЕВЫЕ ОСОБЕННОСТИ

Камера полностью из жаростойкого камня и превосходно держит тепло.

Вращающийся Под позволяет получить равномерную хрустящую корочку в лучших итальянских традициях.

Столешница выполнена из натурального камня - красивое и надежное решение.

Топка печи имеет отдельную дверку. Зона готовки печи всегда чистая.

Встроенная подсветка камеры печи облегчает визуальный контроль процесса приготовления.

Встроенный термометр позволяет с легкостью контролировать температуру внутри камеры.

Благодаря выдвижному зольному ящику уборка печи занимает считанные минуты.

Встроенный термометр для точного контроля температуры в камере.



МОДЕЛЬНЫЙ РЯД

ВМЕСТИМОСТЬ



HET
ДА
HET
ДА



ВАРИАНТЫ ОТДЕЛКИ



Купол печи отделан мозаикой из камня



Купол печи ошпаклеван в белый цвет



Купол печи без отделки

