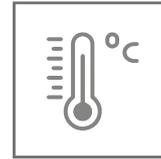


Forno Parma 12"

Forno de Pizza à gás



Portátil



Atinge 500° em
20 minutos



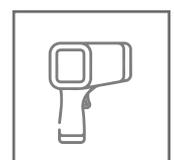
Gás GLP
Gás GN*



Gás STOP



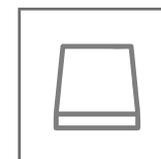
Pizzas de 30 cm



Termômetro



Bolsa de
transporte



Pedra de Pizza



Pá de
Pizza

Gourmet

Sobre

O Forno de Pizza Parma 12" da Linha Design, compõe ambientes projetados com requinte. São eletrodomésticos criados para impressionar pelo design, praticidade e inteligência. Os Eletrodomésticos Gourmet by Evol possuem qualidade incomparável, durabilidade e segurança. Mantenha o seu lifestyle sofisticado, com base no conceito global de wellness e por meio da Linha Gourmet da Evol, que evidencia superioridade, requinte, praticidade, recursos inovadores e qualidade, em sua essência, transpondo o que há de mais moderno no mercado atual.



SMART LUXURY

Informações técnicas

Instalação: Portátil

Acabamento: Aço galvanizado e aço inox.

Gás: GLP

*Pode ser convertido para Gás GN

Medida: 66 x 40 x 31 cm

Peso: 12 Kg

Consumo de gás: 314 g/h

Potência: 4.4 kW

Injetor do queimador: 1.08 mm

1 Queimador com potência de 15.100 BTU's

Pedra para Pizzas de até 30 cm

Acompanha: Pedra de Pizza, Pá de Pizza,

Bolsa para Transporte e Termômetro

Garantia de 1 ano

Código do Produto: S12PZ



Funcionalidades

- Para a operação mais eficiente, a distância mínima entre o aparelho e as paredes adjacentes é de 50 cm.
- NÃO use a pedra sobre outra fonte de calor que não seja o forno. Evite mudanças extremas de temperatura na pedra. NÃO coloque alimentos congelados em uma pedra quente. Não deixe a pá ou qualquer outro acessório dentro do forno de pizza quando tiver acesso.
- Ao usar o forno, não toque na parte externa, na pedra ou nas imediações, pois essas áreas ficam extremamente quentes. Somente utilize o forno de pizza sobre uma base de material com resistência mínima a temperatura de 150°C. Espere o forno esfriar completamente antes de mover.



Higiene e Limpeza

- Antes de limpar, certifique-se de que o botão e controle de gás esteja na posição OFF e que o queimador e o forno tenham esfriado. Não use produtos químicos ou detergentes para limpeza da pedra.
- Não deixar a pedra de molho em água ou qualquer outra solução líquida
- Depois de limpar a pedra com água, seque a pedra antes de usar. Isso pode ser feito em um forno a 60°C por 2 horas.

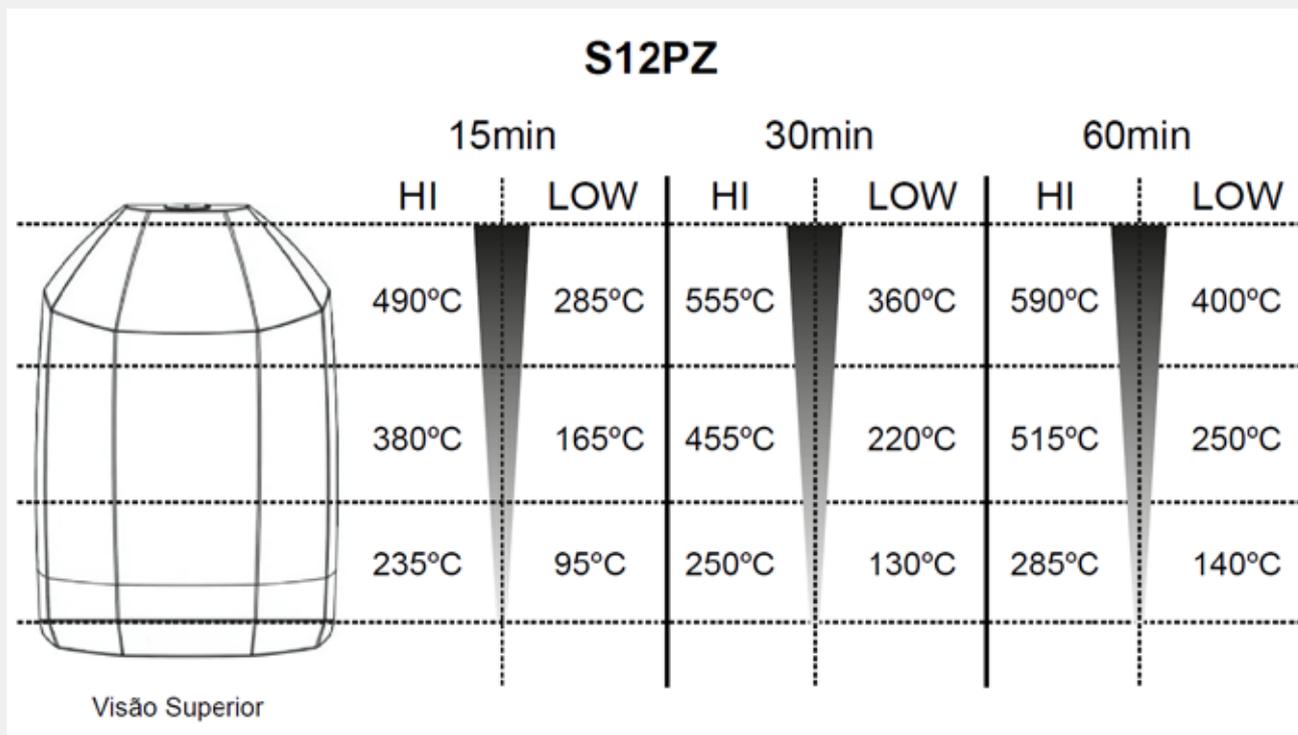


evol

SMART LUXURY

Informações de Temperatura

- Quanto mais próximo ao queimador maior é a temperatura. É necessário ter atenção ao cozimento dos alimentos, o ideal é que seja girado com frequência para um assamento mais uniforme.



evol.com.br



evol_br



/evolgourmet



/evolbr



evol_br



/FaznaEvol



Evo_Brasil



/Evol



/blogevol

SAC | +55 11 4990 2661 | assistenciatecnica@evol.com.br