Dane aktualne na dzień: 11-11-2026 14:12

Link do produktu: https://salongrilli.pl/napoleon-kamien-do-pizzy-70084-p-2083.html



NAPOLEON Kamień do pizzy (70084)

Cena	**179,99 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**70084**
Kod EAN	**0629162700841**

Opis produktu

Kamień do Pizzy Premium Napoleon – Doskonały Do Piekarników i Grillów

Kamień do pizzy klasy premium marki Napoleon to must-have dla każdego pasjonata grillowania i pieczenia. Dzięki swojej porowatej powierzchni kamień skutecznie odciąga wilgoć od spodu pizzy, ciast i pieczywa, nadając im idealną chrupkość i lekkość. Jest to niezawodne akcesorium zarówno do grillowania, jak i pieczenia w piekarniku, które gwarantuje równomierne rozprowadzanie ciepła i optymalne efekty pieczenia.

Kluczowe Cechy Kamienia do Pizzy Napoleon Premium:

- **Porowata Powierzchnia** – Kamień odciąga wilgoć od spodu pizzy, co sprawia, że skórka staje się chrupiąca i lekka. To idealne rozwiązanie do pieczenia świeżej pizzy, ciast, chleba czy ciasteczek.
- **Równomierne Rozprowadzanie Ciepła** – Kamień do pizzy Napoleon jest naturalnym przewodnikiem ciepła, co zapewnia równomierne pieczenie bez zimnych miejsc.
- **Uniwersalne Zastosowanie** – Doskonały do pieczenia różnych potraw: pizzy, chleba, ciast, ciasteczek, a także do podgrzewania i odgrzewania pizz z poprzednich dni.
- **Brak Zatrzymywania Zapachów i Smaków** – Kamień nie zatrzymuje zapachów ani smaków, co oznacza, że nie musisz się martwić, że w przyszłości wyczujesz zapach czosnku z poprzedniej pizzy w świeżo upieczonych ciasteczkach.
- **Sezonowanie** – Podobnie jak ulubiona żeliwna patelnia, kamień z czasem sezonuje się, tworząc naturalną nieprzywierającą powierzchnię, która poprawia efektywność pieczenia.

Specyfikacja Techniczna Kamienia do Pizzy Napoleon:

- **Średnica**: 38 cm
- **Materiał**: Naturalne żaroodporne kamienie
- **Powierzchnia**: Porowata
- **Mycie**: Ręczne, bez używania wody z mydłem i unikania szorowania
- **Logo**: Na środku kamienia znajduje się logo marki Napoleon

Dlaczego Warto Wybrać Kamień do Pizzy Napoleon?

Kamień do pizzy Napoleon to doskonały wybór, jeśli chcesz uzyskać profesjonalne efekty pieczenia w domu. Idealnie sprawdza się zarówno w piekarniku, jak i na grillu, zapewniając równomierne ciepło i wspaniałe rezultaty pieczenia. Jego porowata powierzchnia odciąga wilgoć od spodu pizzy, nadając jej wyjątkową chrupkość. Dodatkowo, kamień nie zatrzymuje zapachów ani smaków, co zapewnia czystość smakową w każdej potrawie.

O marce Napoleon

GSPR - Dane kontaktowe dla produktów marki Napoleon:

- Napoleon – Wolf Steel Europe B.V.
- De Riemsdijk 22
- 4004LC – Tiel,
- The Netherlands
- eu.info@napoleon.com
- +31 85 588 655