

Yakiniku pizzasteen



Met een pizzasteen van YAKINIKU® bak je de lekkerste pizza's op je Kamado. Hiermee tover je je Kamado om tot een ware pizzaoven. Ook ideaal voor het bakken van brood of taarten.

Waardering Nog niet gewaardeerd

Prijs

Wijzig prijsaanpasser

Basisprijs inclusief BTW € 26,00

Prijs met korting € 21,49

Verkoopprijs met korting:

Verkoopprijs: € 26,00

Verkoopprijs zonder BTW: € 21,49

Bedrag BTW € 4,51

[Stel een vraag over dit artikel](#)

Beschrijving

Yakiniku Pizzasteen

Deze keramische steen verdeelt gelijkmatig de warmte en houdt overtollig vocht vast, zodat je altijd een krokante pizzabodem hebt. Brood en vooral pizza bak je op hoge temperatuur. Brood tussen de 200-250 °C en pizza tussen de 350-400 °C. Plaats ruim van tevoren je multilevel lift, hitteschild en standaardrooster met hierop je pizzasteen. Zonder hitteschild zou de pizzasteen zo heet worden, dat de bodem van je pizza of brood direct zou verbranden.

In verschillende formaten verkrijgbaar voor de Yakiniku egg's.