

MARTE 60/80



Particolare della camera di cottura.
Detail of the cooking chamber.
Kochraum.

CARATTERISTICHE

Alla praticità e maneggevolezza di un forno di medie dimensioni, adatto in tutte le situazioni, questo modello abbina un'ottima qualità di cottura che esalta la bontà dei cibi, grazie anche all'impianto di ventilazione interna. Particolarmente indicato nella versione da incasso grazie alle sue ridotte misure di ingombro.

CHARACTERISTIC

Adaptable to every situation, practical and easy to handle. The cooking quality is optimum thanks to the ventilation system. Its embedded model has the advantage of the little dimensions.

EIGENSCHAFTEN

Vereinbart die Zweckmäßigkeit und die Handlichkeit eines Ofens mit durchschnittlichen Dimensionen, geeignet in allen Situationen. Hervorragende Kochqualitäten um die Köstlichkeit der Speisen hervorzuheben, dank dem internen Ventilationsystem. Sehr geeignet in seiner Version als Einbauofen, dank dem geringen Raumbedarf.

Particolare della versione in muratura da esterno.
Detail of the version of the masonry for outside.
Externer Einbauofen in Steinhaus.



MARTE KT 60/80 INOX con barbecue
MARTE KT 60/80 INOX with barbecue
MARTE KT 60/80 INOX mit barbecue



MARTE KT 60/80



Particolare della versione in muratura da esterno.
Detail of the version of the masonry for outside.
Externer Einbauofen in Steinhaus.

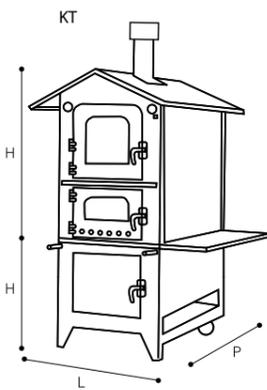
MARTE 60/80

Dati Tecnici in cm

Technical Features / Technischen Angaben

Modello Models Typen	Piano cottura Cooking plain Beckenhöhlung	Forno Oven Öfen				Carrello Trolley Wagen			
		L	P	H	Kg	L	P	H	Kg
MARTE KT - 6043 esterno / outside / Aussengelände	60 x 43 h36	86	94	100	235	70	75	66	43
MARTE KT - 8043 esterno / outside / Aussengelände	80 x 43 h36	86	114	100	265	70	95	66	50

Canna fumaria ø cm 12 / Flue ø cm 12 / Rauchfang ø cm 12



Pizza al piatto Napoletana



Cottura
5/6 minuti circa



Temperatura forno
430° C.



Difficoltà

ingredienti: preparazione

- 1 Kg di farina tipo 00
- 30 g di olio extra vergine d'oliva
- 30 g di sale
- 600 g di acqua
- 3 g di lievito compresso

Impastate farina, lievito e acqua, a impasto rappreso incorporate sale ed olio e lasciate asciugare bene, fate riposare il composto per circa 20 minuti poi dividetelo in porzioni da 270 gr. (per una pizza del diametro di 33 cm.) mettete a lievitare in un contenitore per due ore, poi riponete il tutto a maturare in frigorifero per 12 ore in modo da ottenere una pizza leggera e digeribile.

Togliete l'impasto dal frigorifero 40 minuti prima di stendere la pizza, una volta pronta e farcita infornate alla temperatura di 430°C.



Stendere bene la pizza è molto importante per avere un bel bordo croccante!



Dati e caratteristiche non sono impegnativi. La ditta si riserva di apportare modifiche.
Data and characteristics are not binding. The company reserves the right to make changes.
Daten und Eigenschaften ohne Gewähr. Die Firma kann jederzeit Änderungen vornehmen.