La pietra ollare è uno strumento di cottura ideale e grazie alle sue proprietà termiche cuoce il cibo in modo uniforme senza bruciarlo e senza farlo attaccare alla superficie. La temperatura generale della pietra viene mantenuta costante, inoltre è inodore e insapore.

Pietra ollare Brandani

Brandani 58654 pietra ollare

BRANDANI

ACQUISTA ORA

L'eccellenza di Brandani porta in tavola una pietra ollare con base in legno e due fornellini. L'oggetto ha un design gradevole ed elegante da portare in tavola per animare un'occasione speciale o il pasto di tutti i giorni.

Raclette Partygrill Severin

Severin RG 2343 Raclette Partygrill

Severin

ACQUISTA ORA

Una griglia per cibi sani e senza grassi composti da pietra ollare superiore e 8 padelline rivestite da materiale antiaderente che possono essere usate contemporaneamente. Temperatura regolabile e una potenza di 1500 watt.

Pietra rettangolare Ilsa

ILSA Pietra Ollare

ILSA

ACQUISTA ORA

Pietra ollare rettangolare e multicolore, di 16 centimetri per 37, che non si deteriora con le alte temperature che accumula calore con estrema facilità e cuoce al meglio ogni pietanza.

All-U-Can Grill Klarstein

Klarstein All-U-Can Grill

KLARSTEIN

ACQUISTA ORA

Per gli appassionati di bbq questa griglia sarà l'occasione perfetta per sperimentare una struttura che unisce pietra ollare e piastra riscaldante a 1500 watt, con 8 padelle per friggere arrostire e fondere i formaggi. Grazie

080681

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.