





FLAMEOVEN[®]

Four à Pizza Au Feu de Bois

Découvrez notre four à pizza FlameOven !

FlameOven, spécialiste du four à pizza au feu de bois, arrive sur le marché français !

L'idée du FlameOven est tout d'abord venu d'un sentiment de frustration. Les fours dont nous disposons à la maison ne nous permettent pas de cuisiner les pizzas comme nous le voulions. Des pizzas mal cuites et le manque d'authenticité a crée chez nous un sentiment d'insatisfaction.

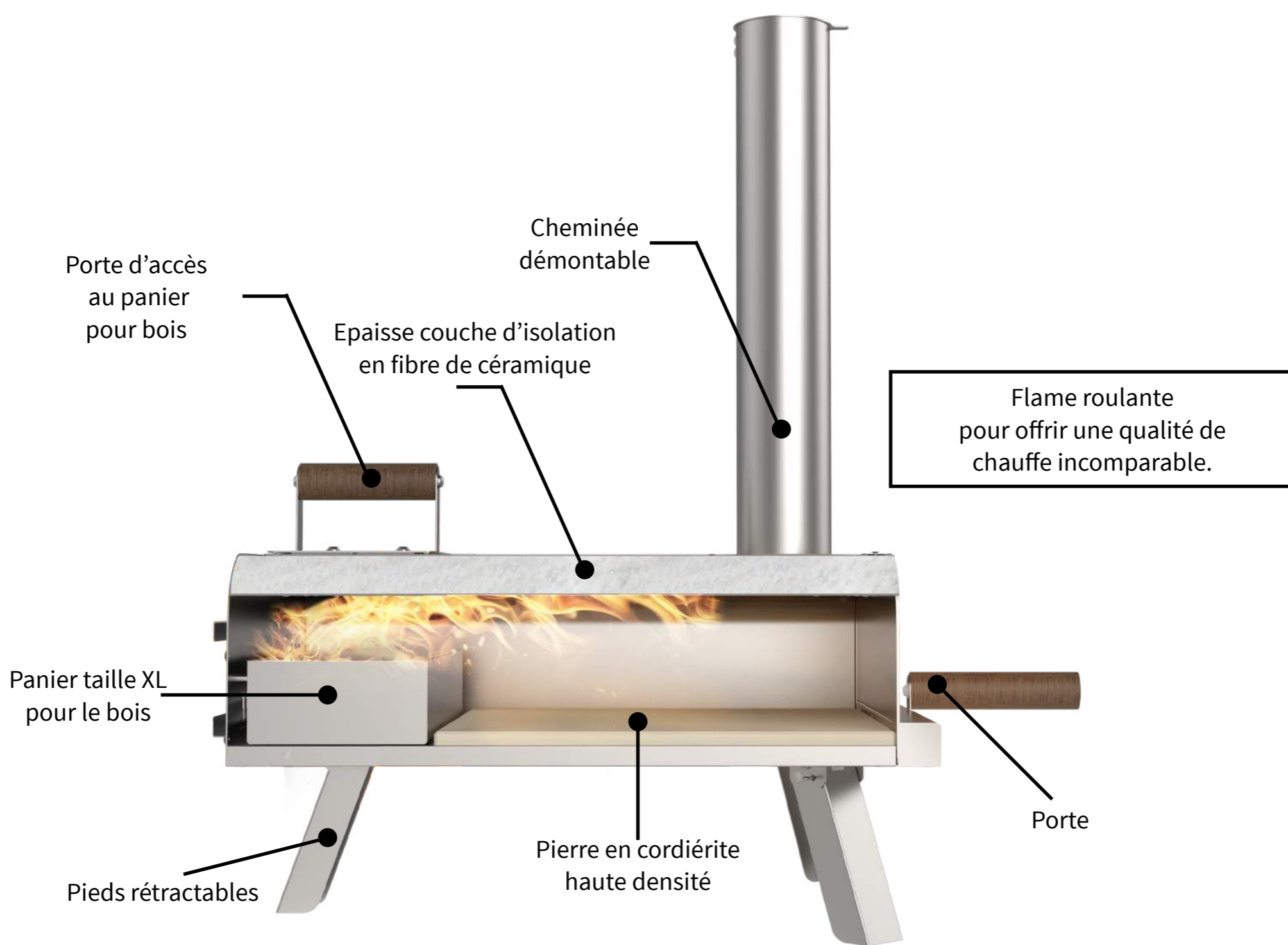
Nous voulions préparer des pizzas aussi bonnes qu'au restaurant où que nous soyons afin de passer des moment inoubliables avec nos proches. Avec FlameOven, nous avons voulu mettre en avant le partage et la convivialité. Cuisiner ensemble c'est d'abord partager, apprendre et s'amuser.

L'aspect portatif du FlameOven rejoint totalement cette vision. À la maison, à l'extérieur, chez des amis ou même en camping, il y aura toujours de la place pour FlameOven.

L'idée en tête et le croquis dans la poche, nous avons progressivement affiné le projet. FlameOven met l'accent sur **l'authenticité et la convivialité.**

Pour faire ressortir cet aspect authentique, nous avons conçu un four disposant d'un panier a bois permettant d'utiliser de vrais bûches.

Pouvant Atteindre une température impressionnante de 500 °C, FlameOven permet de cuire les pizzas en seulement 90 secondes. Pesant 16 kg, vous pouvez le transporter partout pour profiter d'une pizza authentique où que vous soyez avec vos proches.



FlameOven allie robustesse et puissance grâce à son corps en **acier inoxydable** et une épaisse couche d'isolation de 3 cm.



Cuisiner à l'ancienne avec de vrais bûches de bois et donnez un côté **authentique** à vos pizzas.



Flux d'air ajustable, pour gérer facilement la cuisson de votre pizza et faire varier la température.

Panier à bois
dimensions : 31cm
x 13cm x 6cm

Peut recevoir des
bûches de 5cm de
section et 20cm de long



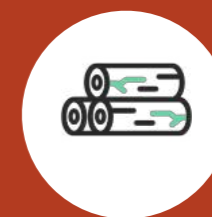
Grand espace
de cuisson
33cm x 33cm



Grâce à ses dimensions et son poids il est **facilement transportable** et assez grand pour cuisiner des pizzas de 30 cm. **Les pieds se replient et la cheminée se range à l'intérieur du four** pour faciliter le stockage et le transport.



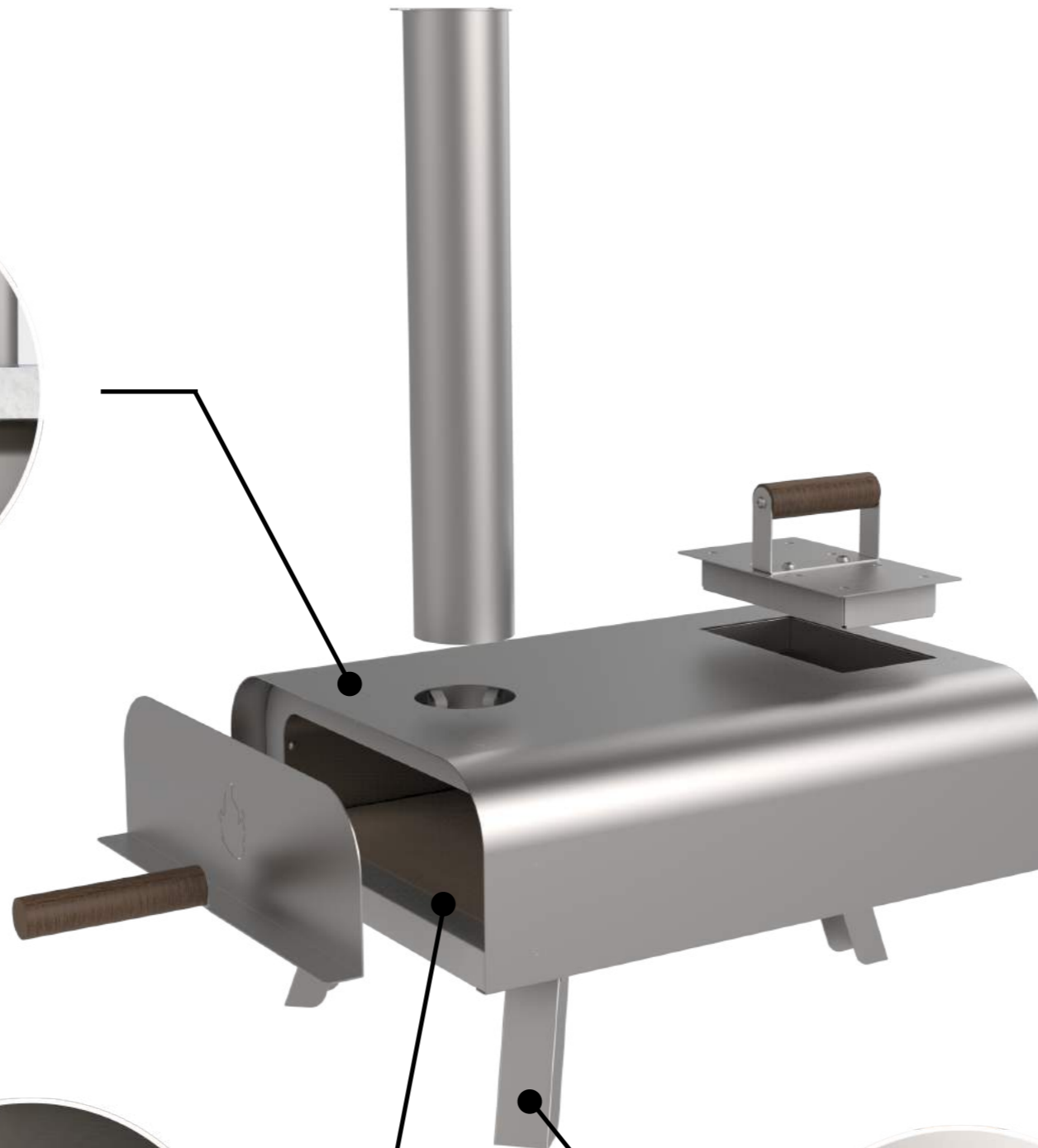
Sa pierre de cuisson en **cordiélite** haute densité assure une cuisson uniforme et une restitution idéale de la chaleur. Grâce à son isolation et sa pierre, FlameOven est capable d'atteindre les **500°C en moins de 20 minutes**.



FlameOven dispose d'un grand foyer qui lui permet d'être alimenté par des **bûches de bois de 20 cm**, et procure une cuisson identique à celle du four de pizzeria.



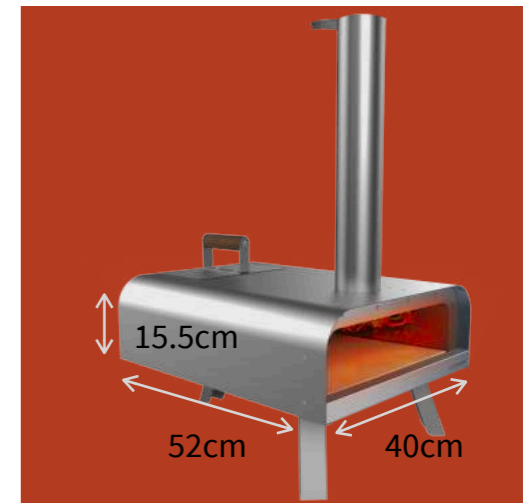
Épaisse couche d'isolation de 3cm en fibre de céramique pour une rétention optimale de la chaleur.



Dispose d'une pierre en cordièrite de 15mn pour une absorption parfaite de la chaleur et une cuisson homogène de votre pizza.



Pieds repliables avec clips de sécurité pour un stockage et un transport facile.



Dimensions :
52cm x 40cm x 15.5cm
Poids : 16KG
Matériaux : acier inoxydable



Des pizzas et plus encore

Si **FlameOven** est avant tout un four pour cuire de délicieuses pizzas au feu de bois, il est parfaitement polyvalent et multi-cuisson. Ainsi, grâce à sa hauteur de porte (9 cm de haut), les amateurs de pain maison apprécieront de pouvoir cuire leur propre pain. A basse température, FlameOven cuit aussi des tartes, des légumes et même de la viande pour réaliser de savoureuses grillades. Toutes les recettes prendront ce petit goût fumé tant apprécié pendant l'été. Pour régler la température du four il suffit de faire varier le flux d'air de la cheminée et de limiter l'approvisionnement en bois.

Avec FlameOven, tout le monde peut mettre la main à pâte ! En famille, entre amis, les grands comme les petits pourront participer à cette cuisine conviviale.



FlameOven est proposé avec une pelle à pizza de 30 cm en acier inoxydable, extra fine et flexible pour facilement passer sous la pizza sans accroche.

FlameOven fonctionne avec de véritables bûches de bois, comme dans un four de restaurant Italien, et peut cuire une pizza Napolitaine en 90 secondes !

FlameOven est fourni avec une pelle à pizza pour sortir facilement votre pizza du four.

Pour plus d'informations sur le FlameOven RDV sur notre site web www.flameoven.com