

Modèle Pape seco 120

Pape seco, petite pièce pain du Portugal cuite au four que l'ont trouve dans toutes les boulangeries, sa mie tendre et alvéolée se laisse à loisir courtiser par de la marmelade le matin que par de fines tranches de jambon crus le reste de la journée.

Four 120 simple

Four de réalisation artisanale en briques d'argile réfractaire posé sur une dalle de 100x100. Idéal pour cuisiner comme à l'ancienne et de retrouver les saveurs d'autrefois.

Four monobloc de 700 kg.

Dimension intérieures :

Diamètre : 92,

Hauteur sous voûte : NC

4 ancrages sont prévus dans la dalle de support pour la manutention.

Nous attirons l'attention en présence d'enfant ou des brûlures graves peuvent survenir dans le cas d'un four non protégé.

Les cotations de transport sont étudiées : départ Portugal jusqu'au point de livraison. Prestation par camion hayon.

En option:

Lot de cuisson (pelle à pain, broche, racloir à braises) Réf.: 1200000000041

Thermomètre de température Réf.: 1200000000065

Fabriqué en CEE



* Photo non contractuelle

464.00 € TTC

Garantie : 12 mois