

# PENTOLA IN PIETRA OLLARE NATURALE

*Ideale per cucinare pietanze a cottura lenta e lunga (es. minestrone, risotti, brasati, sughi ecc)*



Diametro/altezza (utile interna)

mm.	Lt.
130/70	0,9
160/80	1,6
200/60	1,8
200/100	3,1
220/110	4,1
250/60	2,9
250/95	4,5
250/130	6,2
280/60	3,7
280/120	7,3

# PIATTO PIZZA

*In pietra ollare naturale*

*(PER FORNO)*



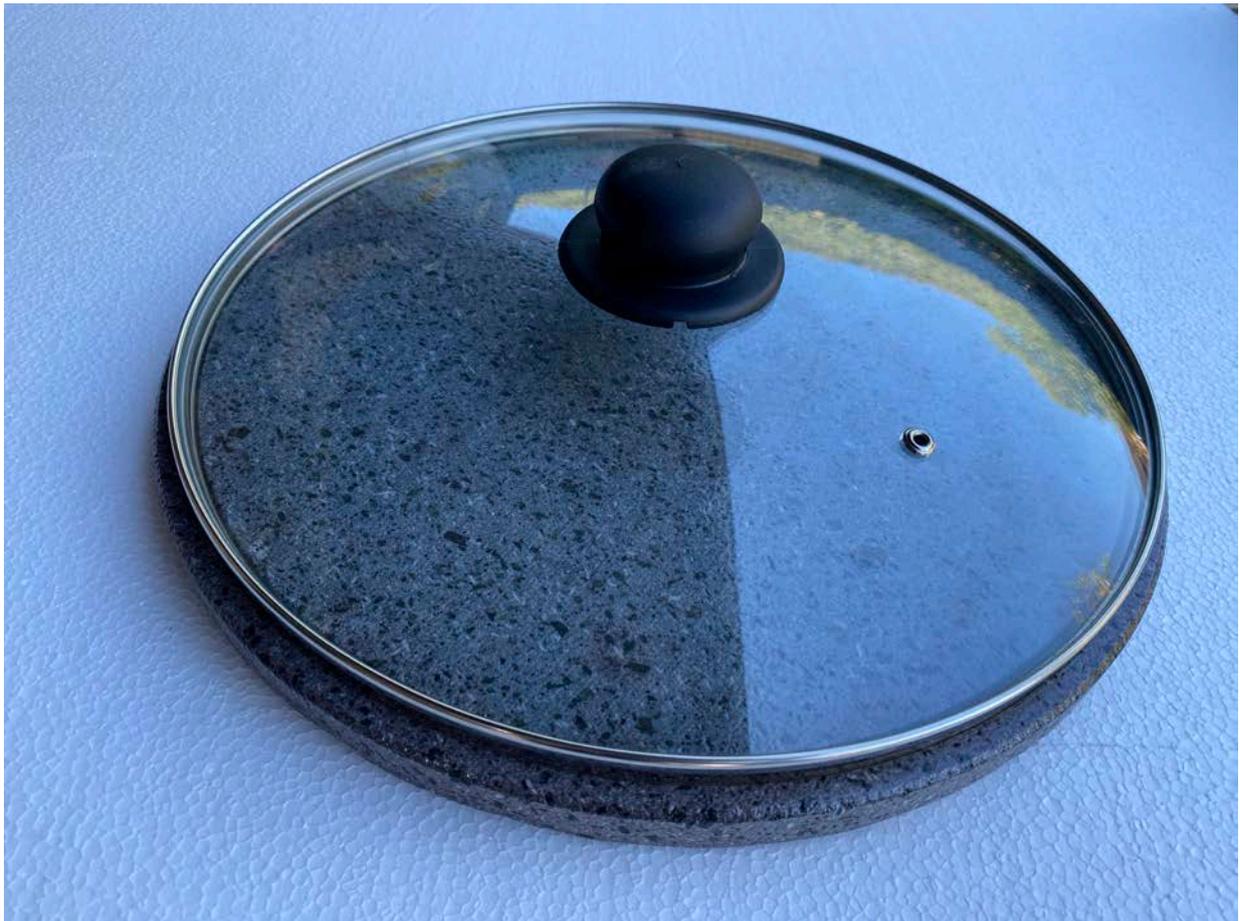
Altezza interna mm. 20

Misura in mm.			
200	250	290	360

# PIATTO PIZZA IN PIETRA LAVICA

*Per fornello a gas*

Ø 35 – 40



# CIOTTOLA IN PIETRA OLLARE

*Con sostegno in rame Ø 150x45*



*Ø 190x45*



# SET FONDUTA

*Con supporto + fornello + 6 forchettine*

*Ø 130x70*

