



AUTHENTISCHE PIZZA HAUSGEMACHT

Dolce Vita in der Outdoorküche: Mit dem WMF Pizzaiolo Pro Pizzaofen

Der schnellste Weg zwischen Italien und authentischem Pizzagenuss im eigenen Zuhause ist der neue WMF Pizzaiolo Pro Pizzaofen. In nur 90 Sekunden bereitet der leistungsstarke Pizzaofen ein herausragendes Geschmackserlebnis zu. Möglich macht dies eine Backtemperatur von über 450° Celsius sowie eine präzise Steuerung und gleichmäßige Verteilung der Hitze. Der hochwertige, extragroße Pizzastein bietet Platz für eine Familienpizza oder zwei kleine Pizzen.

Das Highlight: Für besonders gleichmäßige Backergebnisse ist er mit einer automatischen Drehfunktion ausgestattet. Hochwertige und robuste Materialien machen den WMF Pizzaiolo Pro Pizzaofen zudem wetterfest und langlebig – perfekt für die Outdoorküche.

Dank Spitzenleistung, innovativer Funktionen und höchster Materialqualität gelingt mit dem WMF Pizzaiolo Pro Pizzaofen jederzeit hausgemachter authentischer Pizzagenuss. Damit ist der stilvolle Pizzaofen nicht nur ein Must-have für Fans der italienischen Küche, sondern auch eine ideale Ergänzung zur neuen WMF Outdoorküche.



Extra groß, extra schnell, extra knusprig: Der Pizzaiolo Pro Pizzaofen hat den Dreh raus

Ein knuspriger Boden, ein luftig gebackener Rand und gleichmäßig gratinierter Belag – so würden wohl die meisten Italien-Fans die perfekte Pizza beschreiben. Die innovative Technik des gasbetriebenen WMF Pizzaiolo Pro Pizzaofen bringt diesen Standard jetzt in jedes Zuhause.



Herzstück des Ofens ist der Pizzastein. Er ist aus hochwertigem Cordierit gefertigt und überzeugt in Kombination mit dem C-förmigen Brenner aus massivem Gusseisen mit einer außergewöhnlich guten Wärmespeicherung, gleichmäßiger Wärmeverteilung und Energieeffizienz. Auf einer Fläche von 40 cm Durchmesser finden eine Familienpizza oder zwei kleine Pizzen Platz. Der besondere Clou: Dank batteriebetriebener Rotationsmechanik dreht sich der Stein auf Knopfdruck automatisch um sich selbst. Das garantiert schnelle und absolut gleichmäßige Backergebnisse. In nur 20 Minuten ist der leistungsstarke Ofen auf 450° Celsius aufgeheizt und bereit zum Backen – nur 90 Sekunden später ist die erste Pizza genussfertig. Wann der Ofen die perfekte Temperatur erreicht, zeigt das eingebaute Thermometer auf einen Blick. Das Ergebnis: Authentische Pizza hausgemacht.

Verfügbarkeit und Preis:

Der **WMF Pizzaiolo Pro Pizzaofen** ist ab sofort in den Filialen und im Onlineshop von WMF sowie beim strategischen Partner Grillfürst zu einem Preis von **699,00 € (UVP)** erhältlich.

Der WMF Pizzaiolo Pro ist der Star bei geselligen Anlässen unter freiem Himmel. Das Gehäuse, bestehend aus einer Aluminiumguss-Frontplatte und einem pulverbeschichteten Stahlkorpus, garantiert Langlebigkeit und Stabilität. Für den einfachen Transport und die platzsparende Lagerung am Ende der Saison lassen sich die Füße des Ofens einfach zusammenklappen.

Der WMF Pizzaiolo Pro Pizzaofen wird inklusive einer klappbaren Pizzaschaufel, Gasschlauch und Regler geliefert.



Die Highlights im Überblick:

- **Extragroßer Pizzastein (40 cm)** für zwei kleine oder eine große Pizza
- Knusprige Pizza in nur **90 Sekunden Backzeit**
- In 20 Minuten **auf 450° Celsius** aufgeheizt – eingebautes Thermometer für **präzise Temperaturkontrolle**
- Gleichmäßige Backergebnisse dank **automatischer, batteriebetriebener Rotation** – einfach Starten und Stoppen per Knopfdruck
- C-förmiger Brenner aus massivem Gusseisen für **beste Wärmeverteilung und Energieeffizienz**
- **Gehäusekörper aus pulverbeschichtetem Stahl mit 3-Schicht-Schutzlackierung** für dauerhaften Schutz vor Korrosion und UV-Schäden
- **Ofen-Frontlippe aus Aluminiumguss** für hohe Haltbarkeit und Stabilität
- **Zusammenklappbare Füße** für platzsparenden Transport und Lagerung
- Inklusive: Pizzaschaufel, Gasschlauch und Regler
- Außenmaße Gerät: L 55 cm x B 62 cm x H 34 cm

Über WMF

Seit 170 Jahren setzt die Marke WMF Maßstäbe mit ihren Innovationen und wirkt im Markt als wichtiger Impulsgeber. Und das mit Produkten, deren ausgezeichnetes Design, perfekte Funktionalität und beste Qualität Lust auf kulinarische Erlebnisse machen. Vom Vorbereiten und Kochen bis hin zum Essen und Trinken. Vier Momente, in denen die Marke WMF mitten im Leben der Kunden ist. Mit WMF Produkten wird bereits das Machen zum Genuss. Von der Vorbereitung mit präzise schneidenden Küchenmessern, dem Kochen mit innovativem Kochgeschirr über das Essen mit formschönen Bestecken bis hin zu Karaffen für Getränke sowie Tischaccessoires. Mit Produkten der Marke WMF werden alle diese Augenblicke zu etwas Besonderem. WMF mit Sitz in Geislingen an der Steige gehört seit Ende 2016 zum französischen Groupe SEB Konzern.

Weitere Informationen unter www.wmf.com

Pressekontakt

Pressekontakt Agentur

LHLK
Verena Kranz
Tegernseer Platz 7
81541 München
+49 89 720187 - 14
wmf@lhlk.de

Unternehmenskontakt

Groupe SEB WMF Consumer GmbH
Caroline Pusch
Senior PR Manager
cpusch@groupeseb.com