W&B Projects
Sint Katriensteenweg 67 - Kuurne
Tel: 056/353749
kuurne@wehaveit.pro

Wynant-Broekaert Kortrijk
Zwevegemsestraat 152 - 8500 Kortrijk
Tel: 056/255.600
kortrijk@wehaveit.be

A9OOPE01 PIZZAEXPERT KIT AEG



151126.0310.693508

Categorie:
Merk: AEG
Model: 902986713

7 333394 097251

€ 114,99

SCAN OM TE BESTELLEN

Afgedrukt op: 15/11/2026 03:10

BESCHRIJVING

Productinformatie
De PizzaExpert Kit bestaat uit twee accessoires voor consistente resultaten. Een gietijzeren bakplaat die bestand is tegen bakken tot 340 °C, en een geperforeerde pizzaschep die kleven voorkomt en het hanteren van pizza's makkelijker maakt.

Bakplaat voor hoge temperaturen en een korst op restaurantniveau
De gietijzeren bakplaat verdeelt de warmte gelijkmatig voor pizza in Napolitaanse stijl van topkwaliteit: een luchtige, elastisch-knapperige korst. Ontworpen voor bakken op hoge temperatuur (tot 340 °C). Authentieke korst. Elke keer opnieuw.

Perfect voor pizza-avonden: snel achter elkaar bakken
De gietijzeren bakplaat houdt warmte vast zodat je pizza's vlot na elkaar kunt bakken. Bak pizza na pizza in minder dan 5 minuten per stuk. Ontworpen voor bakken op hoge temperatuur (340 °C), essentieel voor pizza in Napolitaanse stijl.
*Gebaseerd op interne tests met AEG-ovens, bij maximale temperaturen van 230°C tot 300°C. Baktijd kan verschillen afhankelijk van oveninstellingen, temperatuur, enz.

Verplaats pizza's als een pizzamaster met de geperforeerde pizzaschep
Verplaats pizza's soepel zonder de korst te beschadigen. De speciaal ontworpen pizzaschep zorgt voor veilig en vlot hanteren zonder dat het deeg blijft kleven. Met premium houten handgreep en een slank,

W&B Projects
Sint Katriensteenweg 67 - Kuurne
Tel: 056/353749
kuurne@wehaveit.pro

Wynant-Broekaert Kortrijk
Zwevegemsestraat 152 - 8500 Kortrijk
Tel: 056/255.600
kortrijk@wehaveit.be

afneembaar ontwerp voor plaatsbesparend opbergen.

Niet alleen voor pizza: gebruik de gietijzeren plaat ook voor brood en koekjes
De veelzijdige bakplaat is gemaakt van gietijzer voor een gelijkmatige warmteverdeling en uitstekende warmtebehoud. Ideaal voor pizza in Napolitaanse stijl van topkwaliteit, maar net zo goed voor brood, koekjes, gebak en meer.

Upgrade je compatibele oven met de PizzaExpert-functie*
Bak pizza in Napolitaanse stijl op hoge temperatuur in slechts 2,5 min.**, met stap-voor-stapbegeleiding. Scan de QR-code op het productlabel van je oven om de compatibiliteit te controleren en meer te weten te komen.***
*AEG 9000 ProAssist- en 7000 MealAssist-pyrolyseovens van 60 cm met CookSmart Touch **Gebaseerd op interne tests: 25 min. voorverwarmen en bakken op 340°C, gevalideerd door de Scuola Italiana Pizzaioli. ***Beschikbaarheid verschilt per markt. Updates op afstand vereisen app, account, ovenregistratie en wifi.

SPECIFICATIES

Fysieke kenmerken	
Kleur	Zwart
Materiaal	Gietijzer, Hout