

THE BASTARD PIZZA STONE

S B8012 **C** B8218 **M** B8011 **L** B8010 **XL** B8010XL

NL | De heerlijkste steenoven pizza's zo uit je kamado BBQ! Pizza bakken op je keramische BBQ doe je natuurlijk met de pizzasteen van The Bastard. De pizzastenen van The Bastard zijn gemaakt van speciaal cordieriet keramiek en op zeer hoge temperatuur gefabriceerd. Ze zijn daarom geschikt om op hoge temperaturen pizza mee te bakken. Wij adviseren de pizzasteen te gebruiken in combinatie met de Plate setter / Heat deflector om verbranding van de pizza op de steen te voorkomen.



THE BASTARD PIZZA SHOVEL

B8148

NL | Ideaal om met gemak pizza's in en uit de Bastard te krijgen. Hoogwaardig glad roestvrijstaal mes. 31cm mes met 19cm handvat voor perfecte grip. Fits our Pizza Rotisserie!



THE BASTARD PIZZA PEEL

B8621

NL | Heerlijke pizza's maken met je Bastard? Deze Pizza schep is perfect om je pizza af te werken en serveren. Afmetingen: lengte 49 cm x breedte 30 cm x dikte 18 mm.

THE BASTARD PIZZA CUTTER
STAINLESS STEEL

B8122

NL | Met deze pizzaslijder snijd je pizza's met één simpele beweging in tweeën. De pizzaslijder is gemaakt van hoogwaardig rvs en heeft een zwart handvat. De afmeting: 35,5 x 11,5 cm. The Bastard Pizzaslijder kan gewoon in de vaatwasser.



FR | Les pizzas au four à pierre les plus délicieuses, directement sorties de votre barbecue kamado ! La cuisson de la pizza sur votre barbecue en céramique se fait avec la pierre à pizza de The Bastard. Les pierres à pizza de The Bastard sont en céramique cordierite spéciale, et sont fabriquées à très haute température. Elles sont donc adaptées à la cuisson de pizzas à haute température. Nous recommandons d'utiliser la pierre à pizza en combinaison avec notre Plate setter / Heat deflector pour éviter que la pizza ne brûle sur la pierre.



THE BASTARD PIZZA SHOVEL B8148