
KNUSPRIGER BODEN, LUFTIGER RAND: DER PRISMO 420 G BRINGT PIZZAGENUSS NACH HAUSE

Der Teig ist vorbereitet, die Gäste haben ihre Toppings gewählt und die erste Pizza wartet darauf, in den Ofen geschoben zu werden. Genau jetzt entscheidet sich, ob der Pizza-Abend zum Highlight wird. Denn für eine Pizza mit knusprigem Boden, luftigem Rand und perfekt geschmolzenem Käse braucht es vor allem eines, die ideale Temperatur, die konstant gehalten wird. Mit dem Pizzaofen Prismo 420 G übersetzt Outdoorchef die besten Eigenschaften eines Steinofens und bringt durchdachte Technik im Gewand eines modernen Pizzaofens mit präziser Performance. So kommt italienisches Flair mit Geling- und Genussgarantie in den heimischen Garten und macht italienisches Lebensgefühl in Form von selbstgemachter Pizza und anderen Spezialitäten für Hobby-Pizzabäcker und Genießer gleichermaßen erlebbar.

Wenn aus Teig eine grandiose Pizza wird



Entscheidend für das Ergebnis ist ein stabiles, hohes Temperaturniveau. Während viele herkömmliche Öfen lange Aufheizzeiten benötigen und die Hitze nur schwer konstant über 400 °C halten, setzt der Prismo 420 G auf einen zusätzlichen Power-Booster unter dem Pizzastein. Dieser sorgt für eine schnelle Aufheizphase und eine gleichmäßig hohe Temperatur während des gesamten Backprozesses. Ob fluffige Focaccia oder dünnster Flammkuchen – das Geheimnis hinter jedem einzelnen Gericht liegt in der richtigen Temperatur. Dank der

präzisen Steuerung und kinderleichten Überwachung dank digitaler Anzeige, kann jeder Teig so geführt werden, das am Ende ein einmalig leckeres Ergebnis steht. Von sensiblen Gerichten, die geringere Wärmezufuhr benötigen bis hin zur Königsklasse, der neapolitanischen Pizza, macht der Prismo dies möglich. Im Bereich von rund 430 bis 450 °C lassen sich ideale Bedingungen für neapolitanische Pizza erreichen. Statt Unterbrechungen durch erneutes Aufheizen steht der Pizza-Abend im Zeichen eines kontinuierlichen Backens und gleichbleibend hoher Qualität.

Volle Kontrolle über den gesamten Backprozess dank digitaler Temperaturanzeige



Zwischen einzelnen Backvorgängen den optimalen Überblick zu behalten, ist beim Pizza backen besonders wichtig. Der Prismo 420 G ist dafür mit einem digitalen Display ausgestattet, das alle relevanten Informationen



jederzeit gut ablesbar macht. Zwei separate Regler ermöglichen die individuelle Steuerung von Ober- und Unterhitze und sorgen für eine präzise Kontrolle des Backprozesses. So gelingen sowohl klassische Margherita-Pizzen als auch kreativ belegte Varianten zuverlässig und in gleichbleibender Qualität. Durch die zwei unabhängig regulierbaren Brenner bleibt die Temperatur zudem konstant, sodass zwischen den einzelnen Backvorgängen keine längeren Aufheizphasen entstehen und ein durchgehend stabiles Hitzeniveau erhalten bleibt. Auch bei unterschiedlichen Gerichten und Variationen ermöglichen diese ein enormes Spektrum an Einstellungen und damit eine unvergleichliche Bandbreite an kulinarischen Einsatzmöglichkeiten.

Technik, die den Unterschied macht



Der Prismo 420 G wurde speziell für die Anforderungen kompakter, mobiler Gas-Pizzaöfen entwickelt. Herzstück des Systems ist ein 42 Zentimeter großer, rotierender Pizzastein, der die Pizza während des Backvorgangs kontinuierlich bewegt und so eine gleichmäßige Bräunung unterstützt. Für die nötige Leistung sorgen zwei separat steuerbare Brenner. Ein Power-Booster unter dem Stein erzeugt eine intensive und stabile Unterhitze, während der Brenner im Garraum die so

wichtige Oberhitze liefert. Beide Hitzequellen lassen sich unabhängig voneinander regulieren, sodass Temperatur und Backverhalten präzise an unterschiedliche Pizza-Stile angepasst werden können. Über das integrierte digitale Display sind alle relevanten Informationen jederzeit übersichtlich abrufbar. Das Ergebnis ist ein durchdachtes Temperatursystem, das Leistung, Kontrolle und Bedienkomfort miteinander verbindet. Zudem verfügt der Prismo 420 G über einen kompakten Sockel, der auch bei überschaubarem Platzangebot, die Integrationen des Pizzaofens ermöglicht.

Von Pizza bis Focaccia: ein Pizzaofen für kreative Genussmomente

Der Prismo 420 G eignet sich nicht nur für Pizza. Auch Flammkuchen, Focaccia oder andere Teigspezialitäten profitieren von der leistungsstarken Temperaturtechnik und der gleichmäßigen Hitzeverteilung. Damit wird der Pizzaofen schnell zum Mittelpunkt geselliger Abende im Garten oder auf der Terrasse. Mit dem Prismo 420 G erweitert Outdoorchef sein Sortiment um eine eigenständige Lösung für alle, die authentischen Pizzagenuss mit einfacher Bedienung verbinden möchten. Ganz im Sinne des EASY BBQ-Prinzips sorgt die durchdachte Technik dafür, dass der Fokus dort bleibt, wo er hingehört: bei gutem Essen und gemeinsamen Momenten.



DIE HIGHLIGHTS IM ÜBERBLICK:



Outdoorchef Prismo 420 G

- Gas-Pizzaofen mit automatisch rotierendem Pizzastein Ø 42 cm
- Kompakter Sockel für maximale Flexibilität auch bei geringer Stellfläche
- Über 400°C Garraum- und Steintemperatur für perfekte Pizza wie aus dem Steinofen
- Stufenlos regulierbar mit Stabbrenner und zusätzlichem Booster-Brenner
- Digitales Touch-Display mit separater Temperaturanzeige für Stein und Garraum
- Kompaktes, pulverbeschichtetes Edelstahlgehäuse
- Edelstahlfront für besonders einfache Reinigung und zeitlosen Look
- Einschubhöhe 8 cm
- Flexible Stromversorgung über Powerbank oder Netzanschluss
- Komfortable Elektrozündung, inkl. Gasschlauch und Druckminderer

Outdoorchef Prismo 420 G 499 € (UVP)

ÜBER OUTDOORCHEF

MIT SCHWEIZER TECHNOLOGIE ZUM PERFEKTEN GRILLERLEBNIS - FÜR DIE GANZE FAMILIE, EGAL OB SUPER-PROFI ODER GRILLBEGINNER!

Seit mehr als 30 Jahren ist Outdoorchef ein Pionier auf dem Gebiet der Grilltechnologie. Das Unternehmen hat sich mit seinem ausgeklügelten, patentierten Gaskugelgrillsystem, das einen Fettbrand verhindert und sowohl direktes als auch indirektes Grillen ermöglicht, einen Namen gemacht. Das Ergebnis? Ein fantastisch gleichmäßiges und zuverlässiges Grillergebnis, das seinesgleichen sucht und das nicht nur für erfahrene Grillmeister, sondern auch für Einsteiger in die Welt des Grillens. Doch damit nicht genug! Auch in puncto Sauberkeit überzeugt das innovative System auf ganzer Linie. Kaum ein Grill auf dem Markt ist einfacher zu reinigen. Dank der Schweizer Technologie von Outdoorchef können Grill-Fans sich ganz auf das Grillvergnügen konzentrieren, ohne sich Gedanken über lästige Reinigungsarbeiten machen zu müssen. Outdoorchef bietet mit seinen Produkten die perfekte Kombination aus Innovation, Qualität und Benutzerfreundlichkeit und beschert unvergessliche Grillmomente — ganz nach dem Motto: für die ganze Familie, von Grill-Beginnern bis zu Super-Profis!

Mehr Infos zur Marke: www.outdoorchef.com



PRESSEKONTAKT

MIT-SCHMIDT Kommunikation GmbH · Fasanenweg 3 · 21227 Bendestorf

Frau Naciye Schmidt · +49 (0) 40 - 41 40 639-0 · +49 (0) 172 - 42 42 249 · schmidt@mit-schmidt.de

