



Italiaanse SFEREN

De nieuwste trend voor de tuin is de pizzaoven. Met de Forno Bravo houtgestookte pizzaovens kan men nu net zoals in Italië met familie en vrienden eenvoudige en pure gerechten bereiden in de buitenkeuken.

Kwartier Noord Work & Cooking in Katlijk is Forno Bravo-dealer. Caroline Sutherland legt uit hoe de Forno Bravo oven in slechts drie kwartier opgestookt is. Als de oven op temperatuur is, dan kan je in 2 minuten je verse huisgemaakte pizza afbakken. Verder is de oven ook te gebruiken als barbecue of voor het bakken van brood of roken van vis of vlees.

Pronkstuk

De Forno Bravo-ovens zijn bijzonder door hun snelle opwarmtijd en het extreem lang vasthouden van de temperatuur door het gebruik van hightech vuurvast materiaal. Daarnaast worden de ovens geleverd als slimme bouw-

pakketten met alle benodigde materialen. De ovens kunnen geheel afgewerkt worden naar eigen smaak. Juist hierdoor is een pizzaoven een pronkstuk in elke tuin.

Maar voor wie het zelf in elkaar zetten te veel werk is, heeft Forno Bravo de Primavera-oven. Deze houtgestookte pizzaoven is geheel kant-en-klaar inclusief onderstel en kan zo bij elke buitenkeuken geplaatst worden. De Primavera is zelfs al in 20 minuten tijd opgewarmd tot pizza-temperatuur (350 °C).

Workshops

Zelf eens ervaren hoe leuk en veelzijdig een

houtgestookte pizzaoven is? Kwartier Noord organiseert geregeld workshops op haar bijzondere locatie aan de rand van Parklandschap Oranjewoud in Heerenveen. De cursisten leren dan de technieken van het juiste pizzadeeg maken, het pizza draaien en het bakken. ■

KWARTIER NOORD WORK & COOKING

W.A. NIJENHUISWEG 7 | KATLIJK

(0513) 541977

WWW.KWARTIERNOORD.NL

FORNO BRAVO OVENS

VAANAKKER 7 | MIERLO

(06) 10654965

WWW.FORNOBRAVO.NL