



La Bottega Toscana ist seit über 15 Jahren bekannt für Exklusives aus Italien für Haus und Garten. Besuchen Sie uns im Gewerbepark Birkenhain – vor den Toren Frankfurts. Auf über 500 m² Ausstellungsfläche präsentieren wir die Annehmlichkeiten italienischer Lebensart.

**La Bottega Toscana · Gewerbepark Birkenhain 2 · 63589 Linsengericht/Freigericht
Telefon 06051-67777 · Fax 06051-61467 · info@LaBottegaToscana.de**

Neu

Holz-Backöfen

Neu im Programm von La Bottega Toscana finden Sie original italienische Holz-Backöfen für private und gewerbliche Nutzung, für Küche und Garten. Unsere Bausätze der renommierten Hersteller Valoriani und Fontana sind TÜV-zertifiziert und international ausgezeichnet. Pizza und Brote, Kuchen und Gebäck, sogar Spanferkel, gelingen in den mit wenigen Holzscheiten sparsam zu beheizenden Backöfen besonders gut. Der Aufbau ist dank detaillierter Anleitung leicht zu bewerkstelligen. Schon im kleinsten Modell lassen sich drei bis vier Brote gleichzeitig backen. Überzeugen Sie sich von den Qualitäten der Produkte in unserer Ausstellung im Gewerbepark Birkenhain.



Typ Kücheneinbau

- Für Pizza – Brot – Braten – Überbacken
- Mit 4 bis 6 kg Buchenholz (15% Feuchte) vier Stunden lang zu befeuern
- Indirekte Hitze, geringe Feinstaubentwicklung

Typ Vesuvio

- Direkte Befuerung
- Für private und gewerbliche Nutzung gleichermaßen geeignet
- 20 Modelle verfügbar
- Als Bausatz und vormontiert lieferbar von 80 cm bis 180 cm





Typ Privat

- Indirekte Befuerung
- Für den privaten Gebrauch
- Individuell zu verkleiden
- Backfläche 60 cm x 40 cm

Typ Fuocovivo

- Das preisgünstige Einsteigermodell
- Mit stabilem Rollwagen
- 14 weitere Modelle verfügbar



Typ Professional

- Edelstahl-Variante
- Für den gewerblichen Gebrauch
- Garraum groß genug für ein Spanferkel

