

ELITE Pro gas

Dall'esperienza della Cotto Cusimano nel mondo dei forni nasce **ELITE PRO** il forno dalle dimensioni compatte che unisce TRADIZIONE, TECNOLOGIA e PRATICITA'...

- La **TRADIZIONE** della cottura ad induzione ottenuta sul *laterizio*. Il **cuore pulsante** di Elite Pro è interamente realizzato (sia la base che la volta) con i nostri prodotti di argilla purissima ed ecologica! La camera di combustione così realizzata trasferisce al cibo la giusta cottura, la fragranza, ed un sapore unico ed inimitabile!

- La **TECNOLOGIA** del forno **Elite Pro** è rappresentata dallo studio di tutte le soluzioni migliori per offrire un prodotto solido, sicuro e dalle ottime prestazioni. La scelta dell'Acciaio Inox, la coibentazione realizzata a più strati per mantenere il calore più a lungo possibile all'interno del forno, l'utilizzo di bruciatori a gas certificati e garantiti; tutte soluzioni che lo rendono unico nel suo genere.

- Le **PRATICITA'** è il terzo elemento *fondamentale*! **Elite Pro** supera il concetto del "fornetto tradizionale da giardino" e rende realizzabile il sogno di chi vive in appartamento o vuole utilizzarlo su un terrazzo, in una veranda ecc. Il peso contenuto (150 kg della versione Premium), le dimensioni ridotte (larghezza cm 75, profondità cm 88), le comode rotelle (munite di freno di ancoraggio), lo rendono facilmente *trasportabile* da un ambiente all'altro, attraverso le normali porte e perfino in ascensore.

Essendo alimentato a gas **Elite Pro** non necessita di canna fumaria; dev'essere solo collegato ad una bombola ed è pronto per l'uso.

Ha tempi ridotti di riscaldamento per raggiungere la temperatura desiderata (circa 25/30 min per raggiungere i 350°) in base al tipo di alimento da cuocere.

Ha una manutenzione facile e veloce e non teme gli agenti atmosferici!