

Gruue revolusjonerer og forenkler måten å lage perfekt italiensk pizza i hagen

Å lage perfekt pizza i en vedfyrt ovn har ofte vært en komplisert og kostbar affære. Gruue Pizzaboks er noe så sjeldent som en innovativ norskdesignet vedfyrt pizzaovn for hvermannen. Gruue har ikke bare utviklet en vakker og funksjonell vedfyrt pizzaovn til en veldig hyggelig pris, de har også laget flere innovative løsninger, som en roterende pizzastein som kan kontrolleres fra utsiden av Pizzaovnen. Med den roterende pizzasteinen kan du enkelt snu pizzaen under steking og oppnå perfekt resultat hver eneste gang. Gruue lanserer denne måneden sin Pizzaboks vedfyrte pizzaovn med 40% på forhåndssalg for alle som vil starte med matlaging i sin egen vedfyrt pizzaovn denne sommeren.



Bilde av Pizzaboks med oppgraderingen; Ovnsdør med glassvindu (EKSTRAUTSTYR).

Pizzaboks leveres komplett med pizzastein, ovnsdør som har innebygget termometer, varmeisolert håndtak i tre og kikkehull som gjør at du kan se hva som skjer inni ovnen under stekingen uten å ta av døren.

Enklere pizzalaging for hvermannen

Gruue har som ambisjon å gjøre matlaging mer tilgjengelig og enklere. Pizzaboks er spekket med gode og innovative løsninger samt mulighet for å bygge på med funksjoner ettersom interessen øker. Pizzaboks er ikke bare perfekt til å lage pizza, men også kjøtt, fisk og grønnsaker. Med grillpanner i støpejern kan du steke grønnsaker, fisk eller lage deep pan pizza. I tillegg har du mulighet til å røyke maten i Pizzaboks. Laget med et justerbart spjeld på pipen kan du kontrollere lufttilførselen og dermed bruke fuktet tre av hickory, kirsebær eller epletre som smakstilsetning når du lager mat.



Her ser du pizzaboks med den oppgraderte ovnsdøren med glass.



Her ser du den roterende Pizzasteinen montert i Gruue Pizzaboks.

Gruue Pizzaboks kan enkelt oppgraderes med roterende pizzastein samt en ovnsdør med herdet glass som gir økt oversikt over matlagingen.

Pizzaboks er klar til levering i juni

Gruue har så langt solgt nærmere 100 ovner på 2 dager med sitt forhåndssalg og klargjør i disse dager de siste testene for å kvalitetssikre ovnen. Ovnen er laget med inspirasjon fra større italienske ovner, men i en mindre skala. Med et stort brenselkammer bak i pizzaovnen og en pipe i front gjør at du får en jevn og god varme som flytter seg fra baksiden og fremover over pizzaen.

Pressemelding 30.03.2019

<https://gruue.com/presserom>

Pizzaboks leveres med bein som kan enkelt foldes under ovnene og med en pipe som kan enkelt tas av slik at den tar mindre plass ved lagring. Pizzaboks leveres med en stor 33x33cm pizzastein som gir den perfekte sprø bunnen når ovnen varmes opp til over 400C.

For mer informasjon om Pizzaboks og tilbehør [klikk her](#)

[Klikk her for den digital versjonen og nedlasting av mediefiler.](#)