Kochen und Backen mit Holz. Einzigartig und unnachahmlich.

Das Geheimnis des Edelstahl-Backofens der neuen Serie N liegt in dem sorgfältig geplantem Rauchgaszug mit einer großen Menge an feuerfestem Material, wodurch eine gleichmäßige Temperatur von bis zu 350°C ermöglicht und der Backofen in Rekordzeit auf Temperatur gebracht wird.
Der spezielle Rauchgaszug mit einer Länge von 270 cm, welcher den gesamten Backofen von allen Seiten (auch von hinten) umgibt, garantiert ein perfektes Backen und, aufgrund der erhöhten Wärmespeicherung im Inneren des Backofens, einen höheren Wirkungsgrad.
Die serienmäßige Spitzenausstattung von Rizzoli-Backöfen beinhaltet: Thermometer, Grillrost, emailliertes, pyrolytisches Backblech auf Teleskopschienen und eine Backofentür mit großer Scheibe mit Siebdruck.