

Marana Forni



Picas ir kļuvušas par ātru un ērtu veidu, kā paēst ar baudu. Ja tu esi īsts gardēdis un alksti pēc kvalitātes, garšas un izsmalcinātām vērtībām, tad kāpēc gan neizvēlēties pašu labāko? Uz atklātas uguns picas:

- Tiek pagatavotas daudz ātrāk
- Pateicoties vienmērīgajam karstumam uzlabojas to garša
- Ātri cepot, sastāvdaļas nezaudē savas uzturvērtības

Marana Forni ir vadošais tirgus līderis picas krāsniņās ar atklātu uguni. Tagad pēc pasūtījuma ir pieejami oriģināli Neapoliešu tipa, AVPN sertificēti modeļi, kā arī modeļi ar rotējošu režģi.

Ir pieejamas gan gāzes, gan malkas krāsniņu modeļi, un darbības princips var tikt mainīts.

Marana unikālā preču zīme ir Rotoforno SU & GIU modeļi ar rotējošu režģi un trīs dažādos augstumos regulējamu resti. Tas garantē optimālāko pagatavošanas veidu neatkarīgi no picas veida un lieluma.

Krāsniņā ietilpība ir vienlaikus 4-12 picas (35cm). Katra krāsniņa ir unikāla un pielāgota klienta vajadzībām.

Gan rūpnīcā sakomplektētām, gan uz vietas montējamām krāsniņām piegādāšanas laiks ir 6 nedēļas.

Metos ir oficiālais Marana Forni picas krāsniņu izplatītājs Baltijā un Skandināvijas valstīs un piedāvā iekārtu piegādi, uzstādīšanu, kā arī apkopi.

Iepazīsties tuvāk ar Marana Forni - <https://www.maranaforni.it/eng/>

