PIZZA&CUCINA

TUTTE LE TRADIZIONI
DEL MONDO IN UN UNICO
STRUMENTO DI COTTURA

ALL THE TRADITIONS OF THE
WORLD IN ONE COOKING
INSTRUMENT

Come etichettare questo innovativo apparecchio di cottura? Barbecue? Forno? Grill? Affumicatore? Versatile come una cucina a gas, performante come un forno professionale, caldo come l'abbraccio del focolare domestico, Pizza&Cucina è una rivoluzionaria idea di Fontana a combustione di legna o carbonella che permette la massima espressione al grande appassionato di cucina. Pizza&Cucina è un forno per pizza e pane, un barbecue, un grill, un affumicatore, una plancha e anche un wok. Nella dotazione di serie vengono forniti tutti gli accessori necessari per configurare il prodotto secondo le vostre esigenze

How to label this innovative cooking appliance? Barbecue? Oven? Grill? Smoker?Versatile as a gas cooker, performing as a professional oven, warm like the embrace of the domestic hearth, Pizza&Cucina is a revolutionary idea of Fontana working with wood or charcoal which allows the great cooking enthusiast to express himself at the best. Pizza&Cucina is an oven for pizza and bread, a barbecue, a grill, a smoker, a plancha and also a wok. The standard equipment is supplied with all the necessary accessories to configure the product according to your needs.

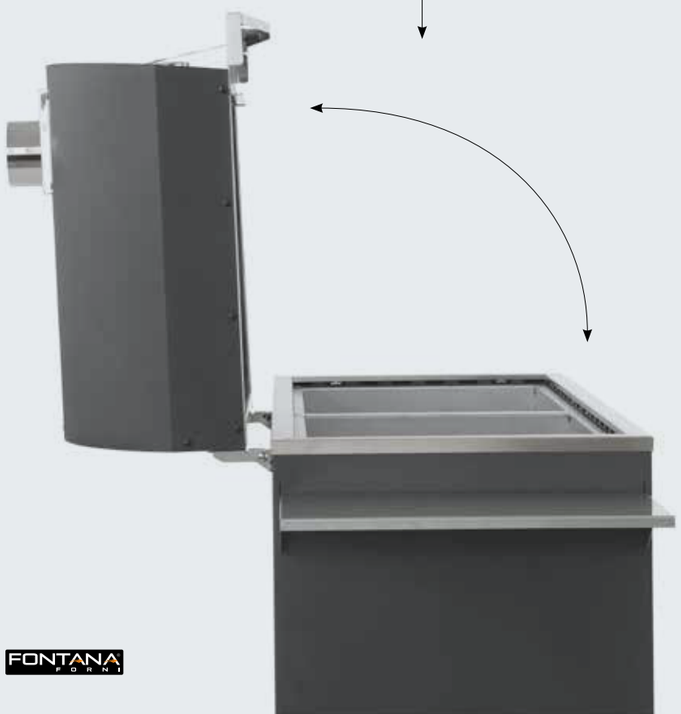
CUCINA E FORNO A LEGNA MULTI FUNZIONE
MULTI-FUNCTION WOOD OVEN AND KITCHEN

Configurare il vostro Pizza&Cucina è un gioco da ragazzi: basta utilizzare gli accessori in dotazione con il prodotto secondo le istruzioni di configurazione e in pochi istanti sarete pronti per una esperienza sorprendente

Configure your Pizza&Cucina is a cinch: just use the accessories supplied with the product according to the configuration instructions and in a few seconds you will be ready for a surprising cooking experience

il coperchio del forno e del barbecue è solidamente incernierato alla struttura della cucina

the lid of the oven and the barbecue is securely hinged to the structure of the kitchen



Intelligente gancio a scomparsa per un più facile inserimento degli accessori nel vano carrello.

Smart retractable hook for an easy fitting of the tools inside the trolley.

L'accensione avviene con estrema facilità grazie alla camera di combustione appositamente creata per facilitare questa operazione e per garantire una stabile e uniforme distribuzione del calore con ognuno degli accessori. Il pratico cassetto raccogli cenere facilita le operazioni di pulizia.

Ignition is easy thanks to the combustion chamber which is created to facilitate this operation, and to ensure a stable and uniform heat distribution. The practical drawer collects ash for the easiest cleaning

tutti gli accessori in dotazioni trovano facile alloggio all'interno del carrello

all accessories find accommodation within the cart

Pizza&Cucina è dotato di un dispositivo per la regolazione dell'aria comburente e quindi della intensità della temperatura e del consumo del combustibile.

Pizza&Cucina is equipped with a device for regulating the air income and therefore the intensity of the temperature and fuel consumption.

PIZZA&CUCINA DOPPIO

Forno-barbecue in acciaio elettrozincato verniciato antracite e acciaio inox. La superficie di cottura è di 45x110 cm ideale per circa 15 coperti. Il carrello è dotato di ruote e può contenere ordinatamente tutti gli accessori in dotazione. L'accensione avviene con estrema facilità grazie alla camera di combustione appositamente creata per facilitare questa operazione e per garantire una stabile e uniforme distribuzione del calore con ognuno degli accessori.
Pizza&Cucina è dotato di dispositivo per regolare l'intensità della fiamma, di pratico sistema di recupero e scarico della cenere.

Oven-barbecue in anthracite painted galvanized steel and stainless steel. The cooking surface of 45x110 cm is ideal for about 15 covers. The trolley is equipped with wheels and can tidily contain all the accessories supplied. The ignition is extremely easy, thanks to the combustion chamber specifically created to facilitate this operation and to ensure a steady and uniform heat distribution with each one of the accessories.
Pizza&Cucina is equipped with a device to adjust the intensity of the flame and with a practical system for the recovery and discharge of ash.

ACCESSORI CONSIGLIATI
RECOMMENDED ACCESSORIES

COD. FFA 9090

pala per pizza
pizza shovel

COD. FFA 9089

Pala rotonda
set cleaner-degreaser and protective for oven and barbecue

COD. FFA 6067

Spazzola di pulizia forno con setole in ottone
Oven cleaning brush with brass bristles

COD. FFA 8080

Sacca 3 utensili inox con guanto e grembiule
Set of 3 stainless steel tools in a bag with apron and glove

COD. 50568

Sacco di copertura
Protection bag

CONFIGURAZIONE **FORNO**
CONFIGURATION **OVEN**

Collocando il braciere a contenitore per la legna e la piastra in refrattario all'interno del focolare configuriamo il nostro forno per la cottura tradizionale della pizza e del pane. L'accensione e l'alimentazione del fuoco avviene utilizzando il bracere a contenitore laterale.
Questo rivoluzionario forno permette di ottenere la temperatura necessaria per la pizza in soli 10 minut

By placing the firewood-holder brazier and the refractory plate inside the hearth, we configure our oven for the traditional baking of pizza and bread. The lighting and feeding of the fire is made using the side containerbrazier.
This revolutionary oven allows to obtain the required temperature for pizza in just 10 minutes.

CONFIGURAZIONE **BARBECUE**
CONFIGURATION **BARBECUE**

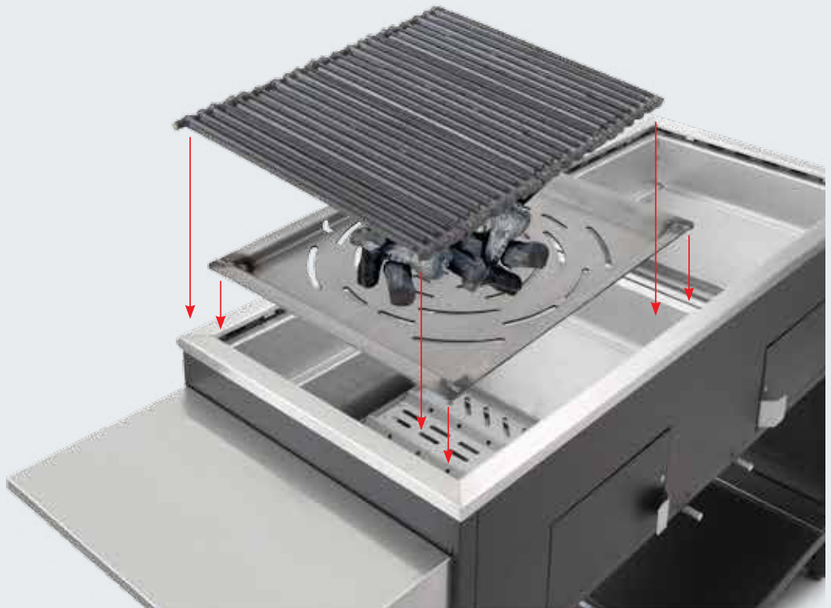
Disponendo la carbonella nell'ampio piano contieni-brace in acciaio, posizionando le robuste griglie in ghisa ad elevato rendimento termico e abbassando il coperchio riusciamo a creare l'ambiente ideale per cotture indirette di qualsiasi pietanza, sopratutto dei cibi di grande spessore che hanno bisogno di cotture più lente e penetranti. Nella configurazione barbecue il combustibile che si utilizza è la carbonella di legna che viene posizionata sull'ampio piatto-bracere e avviata utilizzando il pratico recipiente in acciaio da riempire con etanolo o fire-gel

By placing the charcoal in the large coalholder steel suface, positioning the sturdy cast iron grids with high thermal efficiency and lowering the lid we are able to create the ideal environment for indirect cooking of any dish, especially foods of great size that need a slower and more penetrating cooking. In the configuration barbecue the fuel to be used is the charcoal of wood, which has to be placed on the large plate-brazier and lighted using the practical steel container to fill with ethanol or fire-gel.

CONFIGURAZIONE **GRILL**
CONFIGURATION **GRILL**

Utilizzando la stessa configurazione prevista per il barbecue e avviando la carbonella di legna allo stesso modo utilizzando il contenitore per il fire-gel, in soli 20 minuti riusciamo ad ottenere una brace vigorosa. Lasciamo aperto il coperchio del forno per ottenere la più classica delle grigliate alla brace.

Using the same configuration planned for the barbecue and lighting the charcoal in the same way using the container for the firegel, in 20 minutes we manage to obtain a vigorous ember. Leave the lid of the oven open to obtain the most classic of barbecues on the grill.



CONFIGURAZIONE **AFFUMICATORE**
CONFIGURATION **SMOKER**

L'arte di affumicare alla perfezione un pesce o un trancio di carne stà tutta nella ricetta personale degli aromi e dei legni per l'affumicatore, ma anche nella scelta dello strumento adatto. In questa configurazione il fuoco va avviato in piccola entità all'interno del bracere principale e la piastra porta-carbone in questo caso va usata come contenitore degli aromi e dei profumi utilizzati. Il coperchio va tenuto chiuso così come la bocca di entrata con la sua portina in dotazione

The art of perfectly smoking a fish or a piece of meat is all in the personal recipe of aromas and woods for the smoker, but also in the choice of the right tool. In this configuration a small fire must be lighted within the main brazier and the coal-holder plate in this case is used as a container for the aromas and the scents used. The lid has to be left closed as well as the inlet opening, using the door supplied.

CONFIGURAZIONE **PLANCHA**
CONFIGURATION **PLANCHA**

La vera cottura su plancha in ghisa, ora possibile anche su di un focolare a combustione di legna. Le pietanze più delicate, il pesce e i crostacei trovano il loro supporto di cottura ideale. La legna va avviata all'interno del bracere principale, e la plancha va posizionata sul filo top del barbecue. Il coperchio rimane aperto e la canna fumaria in dotazione va alloggiata sull'apposito foro di uscita dei fumi

The real cooking on cast iron plancha is now possible even on a wood burning fireplace.
The most delicate dishes, fish and shellfish find their ideal cooking medium. The wood must be lighted within the main brazier, and the plancha has to be placed flush with the top of the barbecue. The lid is left open and the chimney pipe supplied must be housed on the smoke outlet hole.

CONFIGURAZIONE **WOK**
CONFIGURATION **WOK**

Compreso nella dotazione degli accessori anche una pentola wok per la cottura di pietanze orientali e delicate sautée di verdure e pesce. La configurazione prevede la plancha posizionata sul filo top del barbecue, la combustione da realizzare all'interno del bracere principale e l'inserimento della padella wok rimuovendo il disco di ghisa al centro della plancha.

Included in the standard equipment there is also a wok pan for cooking oriental dishes and delicate sautéed vegetables and fish. The configuration includes the plancha positioned flush with the top of the barbecue, the combustion to be carried inside the main brazier and the insertion of the wok pan by removing the disk of cast iron in the centre of the plancha.