

# Prisvindende pizzaovne er det nye sort fra Witt!



As awarded by The Chicago Athenaeum:  
Museum of Architecture and Design.



**OPDATERING! Vinder af German Design Award og videre til public Choice! Se mere om afstemningen her: <https://www.german-design-award.com/en/the-winners/gallery/detail/44469-witt-etna-series.html>**

***Design, funktionalitet og sublim smag går op i en sprødere enhed med de nye pizzaovne fra Witt, og nu har ETNA-serien vundet Good Design og German Design Award!***

De spritnye pizzaovne fra Witt er klar til at indtage 2023, og at ovnene nu er hædret med både *Good Design* og *German Design Award*, viser med al tydelighed, at pilen peger i én retning:

ALLE vil have en bid af ... æhm ... pizzaen – og med features som roterende sten og dobbeltbrænder, forstår man det godt! Witt pizzaovne leverer i allerhøjeste grad varen: lynhurtig bagning, masser af smag og masser af sprødhed – det er full circle med fuldendt indpakning i stilrent, maskulint design. What's not to like?

Ambassadørerne er enige: Witt pizzaovne er fremstillede til forkælelse på højt plan og kredser for alle sanser. Så læg vinteren bag dig og lad dig fortrylle foråret og sommeren igennem...

Mmmm... ETNA!

**Se, hvad vi snakker om her:** <https://youtu.be/oBGwOKT5wUI>

**Vil du have en opskrift?** <https://www.wittpizza.com/recipes/neapolitan-pizza-dough>

**Vejledende udsalgspris:**

Rotante: DKK 5.999,-

Fermo: DKK 4.999,-

**Link til highres. billeder:** <https://we.tl/t-pzWze7jBxt>

**Link til video:** <https://youtu.be/oBGwOKT5wUI>

**For yderligere information kontaktes:**

Cathrine Orloff Risum

Product Manager Outdoor

Mail: [crm@witt.dk](mailto:crm@witt.dk)

Telefon: +45 70 25 23 23