



ZiiPa®

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Janvier 2025

Les nouveautés ZiiPa 2025

Depuis le lancement de son modèle emblématique, le four à pizza à bois Piana, en mars 2022, ZiiPa n'a cessé d'innover pour répondre aux attentes des pizzaiolos en herbe du monde entier. En Septembre 2022, la version gaz du four Piana a vu le jour, offrant un contrôle optimal de la température et garantissant des pizzas parfaites en un temps record.

Forte de son expérience et de son expertise, et toujours inspirée par la Dolce Vita, ZiiPa voit grand pour cette fin d'année avec le lancement de son tout nouveau four à pizza, le Piana Sedici, dévoilé sur le salon Maison & Objet en septembre 2024. Plus spacieux que jamais, ce modèle permet de cuire des pizzas plus grandes ainsi que des viandes et des poissons. Grâce à sa flamme en L, le Sedici atteint 500°C en seulement 20 minutes, offrant une performance exceptionnelle et une cuisson rapide.



Piana

2022
Mars



Piana Gas

2022
Sept



Piana Sedici

2024
Sept

Sedici : Plus grand, plus performant et encore plus coloré

Avec le Sedici, élevez l'art de la pizza vers de nouveaux sommets. Conçu pour des performances encore supérieures, sa pierre réfractaire en cordiélite de 16 pouces (40 cm), offre plus d'espace pour cuire des pizzas plus grandes ainsi que des viandes et poissons. Sa flamme en L permet d'atteindre les 500°C en seulement 20 minutes, offrant une cuisson digne des vrais fours napolitains. Petit plus pour Sedici, il est livré avec un thermomètre laser pour un contrôle précis de la température.

Chez ZiiPa, la couleur fait partie de l'ADN de marque. Pour célébrer le lancement de Sedici, la palette de couleurs s'enrichit de deux nouveaux coloris, qui viennent compléter les quatre teintes emblématiques : Charbon, Terracotta, Eucalyptus et Ardoise. La couleur Sable, pour une ambiance douce, lumineuse et estivale. La couleur Craie : Pour une atmosphère épurée, élégante et intemporelle.



Piana Sedici • Four à pizza à gaz Sable
Prix public : 599.00€ TTC



Piana Sedici • Four à pizza à gaz Craie
Prix public : 599.00€ TTC



CHAUFFE EN 20
MINUTES SEULEMENT



CUISSON RAPIDE EN
90 SECONDES



PIERRE RÉFRACTAIRE
EN CORDIÉRITE



Piana • Four à pizza à bois Sable
Prix public : 329.00€ TTC



Piana Gaz • Four à pizza à gaz Craie
Prix public : 399.00€ TTC



Ce n'est pas tout...De nouveaux accessoires viennent compléter la gamme !

Pour offrir aux utilisateurs une expérience optimale, ZiiPa a développé des accessoires spécialement adaptés au four Sedici : **Pantana**, une desserte élégante et fonctionnelle, pensée pour accueillir le Sedici et une bouteille de gaz. **Lina**, une pelle à pizza perforée XXL pour enfourner et manipuler les pizzas en toute simplicité. **Torno**, un thermomètre laser ultra précis pour un contrôle optimal de la température. **Ranella**, une brosse de nettoyage robuste pour entretenir efficacement la pierre.

Et de nouveaux accessoires pour parfaire l'expérience du pizzaiolo à la maison : **Appio**, des gants anti-chaueur pour une protection optimale pendant l'utilisation du four. **Atina** quatre modèles d'assiettes à pizza qui incarnent la Dolce Vita. **Tellini** la topping station qui simplifie la préparation des pizzas. Enfin, **Sacco** les nouvelles housses de protection élégantes et pratiques pour les modèles Piana Bois et Piana Gaz.



Pantana • Desserte
Prix public : 399€ TTC



Lina • Pelle à pizza perforée
Prix public : 49.90€ TTC



Torno • Thermomètre laser
Prix public : 39.90€ TTC



Ranella • Brosse de nettoyage
Prix public : 19.90€ TTC



Appio • Gants anti chaleur
Prix public : 19.90€ TTC



Atina • Assiette à pizza 32cm
Prix public : 29.90€ TTC



Tellini • Topping station
Prix public : 49.90€ TTC



Sacco • Housse de protection
Prix public : 29.90€ TTC

A propos de ZiiPa :

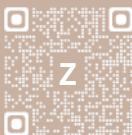
Benvenuto chez ZiiPa, la marque française amoureuse de l'Italie, de la Dolce Vita et bien entendu des pizzas ! Sa mission est de vous faire voyager en Italie, de vous inviter à partager des instants Mamma Mia autour d'une pizza savoureusement préparée. ZiiPa est spécialisée dans les fours à pizza et les accessoires qui les accompagnent. Son envie est simple : créer des moments de convivialité grâce à des pizzas maison Fatto Con Amore aussi délicieuses que celles d'un véritable pizzaiolo !



ZiiPa[®]

CONTACT PRESSE :

communication@ziipa.fr | 01.69.29.00.90
87 voie de Châtenay - 91370 - Verrières-le-Buisson



www.ziipa.fr

[@ziipaparis](https://www.instagram.com/ziipaparis)

[ZiiPa](https://www.facebook.com/ZiiPa)