



Pizza tak chutná, že vám 2,5 minuty připadají jako věčnost

Při teplotě 340 °C v troubě PizzaExpert se pizza upeče za pouhé 2,5 minuty*. Když se ovšem nemůžete dočkat, než se zakousnete do nadýchané křupavé krusty pizzy z jediné trouby do domácnosti schválené akademií Scuola Italiana Pizzaioli, každá sekunda se neúnosně vleče.

* Na základě interních testů s 25 minutami předehřívání a pečením při teplotě 340 °C, jak ověřila Scuola Italiana Pizzaioli.

Specifikace a benefity

Dopřejte přátelům a rodině chutnou pizzu jako z restaurace

S troubou PizzaExpert můžete své rodině a přátelům dopřát pizzu neapolského typu jako z restaurace s nadýchaným a křupavým okrajem. Pizza se při 340 °C upeče za pouhé 2,5 minuty a je tak delikátní, že ji schválila i Scuola Italiana Pizzaioli.



Automatické pokyny vás povedou na každém kroku

Podle pokynů na snadno ovladatelném dotykovém displeji EXCite trouby PizzaExpert s jistotou připravíte pizzu jako z restaurace. Provede vás všemi kroky přípravy od správné volby umístění plechu přes dobu předehřátí až po optimální okamžik vložení a vyjmutí hotové pizzy.

* Na základě interních testů s 25 minutami předehřívání a pečením při teplotě 340 °C, jak ověřila Scuola Italiana Pizzaioli.

Aplikace s podrobným návodem na přípravu těsta a omáčky

Podle podrobných pokynů v aplikaci s jistotou připravíte autentické neapolské a klasické těsto na pizzu jako z restaurace. Aplikace vám také ukáže, jak připravit rajčatovou omáčku, a nabízí inspiraci pro přípravu pizzy.



Zjednodušte si život se správným náčiním

Součástí trouby PizzaExpert je litinový plech vhodný na pečení při vysoké teplotě. Snadno na něm připravíte tak nadýchanou krustu, že se jí nebudete moct dočkat. Ve výbavě trouby je i perforovaná lopatka na snadnou manipulaci s pizzou bez přilepení.



Pyrolytické čištění. Samočisticí funkce

Funkce pyrolytického čištění s využitím vysoké teploty přeměňuje mastnotu a zbytky jídla v popel, který pak můžete snadno setřít mokrým hadříkem.



- Vestavná trouba
- Topné kruhové těleso, podporující multifunkci trouby
- Funkce trouby: Spodní ohřev, Gril, gril + spodní ohřev, Gril + spodní ohřev + ventilátor, Gril + ventilátor, Kruhové těleso + spodní ohřev + ventilátor, Kruhové těleso + ventilátor
- Možnost pečení na 3 úrovních najednou
- Funkce rychlého zahřátí trouby
- Automatická nabídka teplot
- Teplotní sonda
- Paměťové funkce pro často používaná nastavení
- Pyrolytické čištění trouby
- Připomínka čištění
- Dětská bezpečnostní pojistka
- Indikace zbytkového tepla

Technická specifikace

Barva	Černá	Energetická třída	61.2
Třída energetické účinnosti	A++	Spotřeba energie se standardním zatížením (kWh/cykus)	0.93
Prostor pro instalaci VxŠxH (mm)	590x560x550	Spotřeba energie se standardním zatížením, režim s ventilátorem (kWh/cykus)	0.52
Funkce trouby	Gratinovaná jídla, Spodní ohřev, Pečení chleba, Tradiční pečení, Rozmrazování, Dehydrating, Kynutí těsta, Mražené pokrmy, Grill, Hot air & Bottom, Uchovat teplé, Vlhké horkovzdušné pečení, Pečení pizzy, Ohřev talířů, Zavařování, Pomalé pečení, Pravé horkovzdušné pečení, Turbo gril	Výkon žárovky osvětlení	40
Wi-Fi připojení	Ano	Spotřeba trouby	Elektrická
Max. příkon (W)	3490	Typ výrobku	Vestavná pečicí trouba
Parní funkce	Ne	Hlučnost (dB)	44
Časovač	PUX	Hmotnost včetně obalu (kg)	38.4
Vnitřní objem (l)	72	Hmotnost (kg)	37.4
Čištění trouby	Pyrolýza	Výbava trouby - plechy	1 smaltovaný koláčový plech na pečení, 1 odkapávací pekáč šedý smalt
Rozměry (mm)	594x594x569	Výbava trouby - rošty	1 běžný rošt chromovaný
Typ ovládání trouby	Dotek	Výsuvy ve výbavě	Side grids Easy entry
Max výkon grilu (W)	2300	Délka přívodního kabelu (m)	1,5
Max výkon trouby (W)	3490	Zakončení	Schuko
Teplotní rozsah	30°C - 340°C	Obsažené příslušenství	Pizza kit, TR1LV, Wood screws
Plocha největšího plechu (cm²)	1424	Materiál dutin / Vnitřní materiál	Šedý smalt
Osvětlení trouby	1, Zadní	Počet dutin	1
		Kód produktu (PNC)	949 288 449
		EAN kód produktu	7333394143248
		Požad. jištění (A)	16
		Systém tepelné úpravy	Ventilátor + kruhové topné těleso

