


Tako okusna pica, da 2,5 minuti* trajata celo večnost

Pica se v pečici PizzaExpert pri 340 °C speče v samo 2,5 minutah*. Komaj boste čakali, da boste ugriznili v mehko, hrustljivo skorjo pice, spečene v edini domači pečici, ki jo je odobrila Scuola Italiana Pizzaioli.

*Na podlagi internih preizkusov s 25 min predgrevanja in pečenja pri 340 °C, kar je potrdila italijanska šola za picopeke Scuola Italiana Pizzaioli.

Prednosti in značilnosti

Razveselite prijatelje in družino s pico kot iz restavracije kar doma

S pečico PizzaExpert lahko družini in prijateljem spečete neapeljsko pico kot iz restavracije z mehko in hrustljivo skorjo. Pica se pri 340 °C speče v samo 2,5 minutah* in je tako okusna, da je pečico odobrila Italijanska akademija za picopeke.


Samodejno vodenje vam pomaga na vsakem koraku

Z navodili na preprostem zaslonu EXCite Touch pečice PizzaExpert lahko z zaupanjem spečete pico kot iz restavracije. Pove vam, na katero raven postavite pekač, sporoči vam čas segrevanja ter vas opozori, kdaj vstaviti in vzeti pico iz pečice.

*Na podlagi internih preizkusov s 25 min predgrevanja in pečenja pri 340 °C, kar je potrdila italijanska šola za picopeke Scuola Italiana Pizzaioli.


V aplikaciji so navodila po korakih za pripravo testa in omake

Z navodili po korakih v aplikaciji boste brez težav pripravili neapeljsko in vrhunsko klasično testo za pico. Aplikacija prikazuje tudi, kako pripraviti paradižnikovo omako, in ponuja navdih za pripravo pic.


Olajšajte si življenje s pravimi pripomočki

Pečica PizzaExpert ima litoželezni pekač za peko pri visoki temperaturi, s katerim boste pripravili mehko in hrustljivo skorjo za pico, ki jo že komaj čakate. Priložena je tudi perforirana lopatica za pico za enostavno rokovanje brez prijemanja.


Pirolitično čiščenje, prava funkcija samočiščenja

Funkcija pirolitičnega čiščenja z visoko temperaturo spremeni maščobo in ostanke hrane v pepel, ki jih na koncu preprosto obrišete z vlažno krpo.

- Vgradne pečice
- Funkcije kuhanja v pečici: gretje spodaj, žar, žar+gretje spodaj, žar+gretje spodaj+ventilator, žar+ventilator, vroči zrak+gretje spodaj, vroči zrak
- Sonda za meso
- Priloženi pekači s pečico: 1 pekač za sladice iz sivega emajla, 1 globoki pekač iz sivega emajla

Specifikacija izdelka

Barva	črna	Največja površina pekača (cm ²)	1424
Razred energijske učinkovitosti	A++	Luč v pečici	1, zadaj
Vgradne mere V x Š x G (mm)	590x560x550	Indeks energetske učinkovitosti	61.2
Kuharske funkcije	Au Gratin, grejte spodaj, peka kruha, konvekcijsko/tradicionalno, odtaljevanje, Dehydrating, vzhajanje testa, zamrznjena hrana, Grill, Hot air & Bottom, ohranjanje temperature, vlažno pečenje, program za pizzo, segrevanje krožnikov, vzdrževanje temperature, Slow Cooking, pečenje z ventilatorjem, turbo žar	Poraba energije pri običajnem načinu kroženja zraka (kWh/cikel)	0.93
		Poraba energije pri kroženju zraka z ventilatorjem (kWh/cikel)	0.52
		Moč žarnice (W)	40
		Napajanje pečice	elektrika
		Tip aparata	vgradna pečica
		Glasnost dB(A)	44
Povezljivost	Da	Bruto teža (kg)	38.4
Skupna priključna moč (W)	3490	Neto teža (kg)	37.4
Kategorija Steam	No	Pekači/vrsta	1 pekač za sladice iz sivega emajla, 1 globoki pekač iz sivega emajla
Vrsta programske ure	PUX	Rešetke/vrsta	1 kromirana rešetka
Uporabna prostornina notranjosti (l)	72	Vodila	Side grids Easy entry
Čiščenje pečice	piroliza	Dolžina kabla (m)	1,5
Dimenzije V x Š x G (mm)	594x594x569	Vrsta vtiaka	Schuko
Vrsta upravljanja pečice	Touch	Priloženi dodatki	Pizza kit, enonivojska izvlečna vodila, variabilna, Wood screws
Maksimalna moč žara-zgornji grelec (W)	2300	Material notranjega prostora	Sivi emajl
Maksimalna moč pečice (W)	3490	Št. notranjih prostorov	1
Temperaturni razpon	30°C - 300°C	Številka izdelka (PNC)	949 288 449
		EAN koda	7333394143248

