





## Připravte si doma pizzu jako z italské pizzerie

Patříte k milovníkům autentické italské pizzy a rádi byste si tuto pochoutku připravovali na vysoké úrovni i v pohodlí domova? Pak je **ECG FORZA 4500 Pizza** zařízením přesně pro vás. Tato kompaktní **pec na pizzu** totiž posouvá domácí přípravu dokonalé křupavé pizzy na profesionální úroveň. Díky teplotě až **450 °C**, **kvalitnímu pečicímu kameni** a **promyšleným funkcím** se dokáže postarat o dokonale propečené těsto v rekordním čase, přičemž vás potěší i **bezpečným a úsporným provozem** či **snadnou obsluhou**. S touto píckou si zkrátka můžete kdykoliv plnými doušky užít lahodnou pizzu připravenou přesně podle vašich představ. **Elegantní kovové provedení** pece navíc stylově doplní jakýkoliv interiér, od moderních až po rustikální kuchyně.

### Poznejte výhody vysokoteplotního pečení

Pec ECG FORZA 4500 Pizza využívá **dva výkonné topné články**, které dokážou rozžhavit vnitřní prostor až na **450 °C**. Právě tato extra vysoká teplota je přitom klíčem k profesionální přípravě pizzy. Umožňuje totiž, aby těsto rychle „vzběhlo“, získalo charakteristickou lehkost a typickou křupavost na povrchu, ale přitom zůstalo uvnitř vláčné a nebylo vysušené. Vysoká teplota v peci zkrátka zajistí, že kůrka bude **dokonale křupavá**, pizza bude mít **nadýchané okraje** a na pohled i na chuť bude působit přesně jako specialita z vyhlášené tratorie. K výhodám vysoké teploty, s níž tato pec pracuje, navíc patří i **skvělá rychlost pečení** (vaše oblíbená italská pochoutka je připravena ke konzumaci v řádu minut). Kromě toho se pizza peče **rovnoměrněji**. A v neposlední řadě vysoká teplota **zintenzivňuje chuť surovin**. Výsledek tak vždycky stojí za to.

### Kvalitní pizza kámen

Tato pec je vybavena **kvalitním pizza kamenem o síle 10 mm**, který rovnoměrně distribuuje sálavé teplo. I díky němu se za všech okolností dočkáte pizzy jako z tradiční italské pizzerie. Rozměry kamene jsou přitom **320 × 320 mm**, takže můžete bez problému chystat i **třicetimetrovou pizzu**.

### Pět režimů, které z vás udělají italské šéfkuchaře

S touto pecí na pizzu nemusíte pro přípravu dokonale autentické pizzy oplývat žádnými odbornými gastronomickými znalostmi. K dispozici zde totiž máte **automatické programy s přednastavenými teplotami a časy**, které odpovídají typickým receptům – jedná se o módy **Neapolitan**, **Thin Crust**, **Pan Pizza**, **New York** a **Frozen**. Stačí tak jedno stisknutí a pec je připravena nachystat pizzu jako od profesionálů.

### Pečení ve vaší režii

Abyste mohli mít přípravu pizzy ve svých rukou, **můžete teplotu a čas nastavit i manuálně**. Díky možnosti ručního nastavení máte v případě zájmu **plnou kontrolu nad časem i poměrem teplot horního a spodního ohřevu** (teplotu můžete nastavovat v rozsahu 80–450 °C, a to v krocích po 10 °C; čas v rozmezí 1–30 minut).

### Bezpečí na prvním místě

ECG FORZA 4500 Pizza myslí i na bezpečnost. Disponuje proto **dvířky s bezpečnostním sklem**, které hravě odolává vysokým teplotám. **Rukojeť pece** je tepelně odizolovaná, a tak se o ni jen tak nepopálíte. A **stabilní nožičky** zajišťují, že spotřebič pevně stojí na svém místě. Po skončení pečení navíc přichází do akce **automatický chladič ventilátor**, který snižuje teplotu těla i vnitřních dílů, čímž peci prodlužuje životnost.



### Kompaktní, a přesto rodinné provedení

Rozměry **488,5 × 440 × 284,5 mm** nahrávají tomu, že můžete pec ECG FORZA 4500 Pizza pohodlně usadit na standardní kuchyňskou linku nebo si ji vzít třeba na chatu. Ať už ale chystáte rychlou večeři, nebo pořádáte rodinnou oslavu, **dostatečně velká plocha pečicího kamene** (320 × 320 mm) vám umožní připravit skvělou pizzu pro všechny přítomné. Pec pracuje s příkonem **1600–1850 W** a připojuje se **do klasické zásuvky** (jmenovité napětí 220–240 V). Délka přívodního kabelu je přitom dostatečných 90 cm. Za chodu spotřebič generuje **hluk pod 65 dB**, tudíž večerní pečení není nikterak rušivé ani v panelovém domě plném lidí.

