



ECG Forza 4500 Pizza

Peć za pizzu

Product code: 100002127428

EAN: 8592131000582

- Jednostavna priprema pizze poput profesionalca u udobnosti vašeg doma
- Temperatura do 450 °C kao jamstvo hrskave korice, lepršavih rubova i podatne unutrašnjosti
- Ulazna snaga 1600-1850 W, što osigurava brzo postizanje idealne topline za pečenje pizze kao u pravoj talijanskoj pizzeriji
- Kamen za pizzu 320 × 320 × 10 mm
- 5 unaprijed postavljenih automatskih načina rada, zahvaljujući kojima možete postaviti idealne parametre (temperaturu i vrijeme gornjeg i donjeg zagrijavanja) za različite stilove pizze – Napolitanska, Tanka kora, Pan Pizza, New York i Frozen
- Mogućnost ručnog postavljanja temperature (raspon 80-450 °C u koracima od 10 °C) i vremena (1-30 minuta) za savršenu kontrolu nad pečenjem
- Odvojeno podesiva gornja i donja temperatura grijanja
- Intuitivna upravljačka ploča s jasnim zaslonom koja vas obavještava o svemu važnom (uključujući preostalo vrijeme ili temperaturu u gornjem i donjem dijelu pećnice)
- Praktični indikator predgrijavanja
- Akustična signalizacija koja vas obavještava o prethodnom zagrijavanju pećnice, mogućnosti umetanja pizze i završetku pečenja
- Automatsko naknadno hlađenje s ventilatorom koji štiti komponente peći, produžuje životni vijek i povećava sigurnost korištenja
- Vrata sa sigurnosnim staklom
- Toplinski izolirana ručka, tako da se nećete lako opeći
- Stabilne noge koje osiguravaju da uređaj čvrsto stoji na mjestu
- Tihi rad (buka ≤ 65 dB), zahvaljujući kojoj vas rad pećnice značajno ne ometa
- Praktični dodaci uključeni u paket: lopatica i kotač za pizzu
- Elegantan metalni dizajn koji stilski nadopunjuje moderne i rustikalne kuhinje
- Kompaktni dizajn s dimenzijama od 488,5 x 440 x 284,5 mm
- Unutarnja veličina 344 × 330 × 110 mm
- Težina 10,5 kg
- Nazivni napon 220-240 V (50-60 Hz)
- Dužina kabela za napajanje cca. 0,9 m

Тежина & Димензије

ШИРИНА (MM)	488,5
ВИСИНА (MM)	284,5
ДУЖИНА (MM)	440
ТЕЖИНА (KG)	10,5

Тежина & Димензије (Brutto)

ŠIRINA SA PAKOVANJEM (MM)	572
VISINA SA PAKOVANJEM (MM)	370
DUBINA SA PAKOVANJEM (MM)	513
TEŽINA SA PAKOVANJEM (KG)	16,4

Pripremite pizzu kod kuće kao iz talijanske pizzerije

Ljubitelj ste autentične talijanske pizze i želite ovu deliciju pripremiti na visokoj razini u udobnosti svog doma? Onda je **ECG FORZA 4500 Pizza** uređaj upravo za vas. Ova kompaktna **pećnica za pizzu** podiže kućnu pripremu savršene hrskave pizze na profesionalnu razinu. Zahvaljujući temperaturi do **450 °C**, **kvalitetnom kamenu za pečenje** i **promišljenim funkcijama** može se pobrinuti za savršeno pečeno tijesto u rekordnom vremenu, a pritom vas oduševiti svojim **sigurnim i ekonomičnim radom** i **jednostavnim rukovanjem**. Ukratko, uz ovu pizzu u svakom trenutku možete uživati u ukusnoj pizzi pripremljenoj baš po vašem ukusu. **Elegantni metalni dizajn** pećnice također će stilski nadopuniti svaki interijer, od moderne do rustikalne kuhinje.



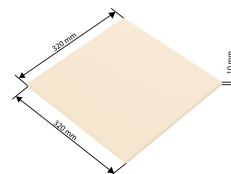
Otkrijte prednosti pečenja na visokoj temperaturi

Peć za pizzu ECG FORZA 4500 koristi **dva snažna grijača** koja mogu zagrijati unutrašnjost do **450 °C**. Ova ekstra visoka temperatura ključna je za profesionalnu pripremu pizze. To je zato što omogućuje da tijesto brzo **iscuri**, poprimi karakterističnu lakoću i tipičnu prhkost na površini, a da pritom iznutra ostane podatno i ne presuši se. Ukratko, visoka temperatura u pećnici osigurava da korica bude **savršeno hrskava**, pizza će imati **pahuljaste rubove** te će izgledati i okusiti baš kao specijalitet poznate trattorie. Prednosti visoke temperature na kojoj radi ova pećnica su i **velika brzina pečenja** (vaša omiljena talijanska poslastica spremna je za jelo za nekoliko minuta). Osim toga, pizza se peče **jednakomjernije**. I na kraju, ali ne manje važno, visoka temperatura **pojačava okus sastojaka**. Rezultat se uvijek isplati.



Kvalitetan kamen za pizzu

Ova je pećnica opremljena kvalitetnim kamenom za pizzu od 10 mm koji ravnomjerno raspoređuje toplinu. Zahvaljujući njemu uvijek ćete dobiti pizzu kao iz tradicionalne talijanske pizzerije. Dimenzije kamena su **320 x 320 mm**, tako da lako možete pripremiti **pizzu od trideset centimetara**.



Pet načina koji će vas pretvoriti u talijanskog kuhara

S ovom pećnicom za pizzu ne trebate nikakvo kulinarsko znanje za pripremu savršeno autentične pizze. Ovdje imate **automatske programe s unaprijed postavljenim temperaturama i vremenima** koji odgovaraju tipičnim receptima - to su načini rada **Napuljski**, **Tanka kora**, **Pizza**, **New York** i **Smrznuto**. Potreban je samo jedan pritisak i pećnica je spremna za pripremu pizze poput profesionalca.



Pečenje u Vašoj režiji

Kako biste imali pripremu pizze u svojim rukama, **temperaturu i vrijeme možete postaviti i ručno**. Zahvaljujući mogućnosti ručnog podešavanja, imate **potpunu kontrolu nad vremenom i omjerom temperature gornjeg i donjeg grijanja** ako želite (temperaturu možete postaviti u rasponu od 80-450 °C u koracima od 10 °C; vrijeme u rasponu od 1-30 minuta).



Sigurnost prije svega

ECG FORZA 4500 Pizza također misli na sigurnost. Stoga ima **vrata sa sigurnosnim staklom**, koja lako podnose visoke temperature. **Ručka pećnice** je toplinski izolirana, tako da se nećete opeći. A **stabilne noge** osiguravaju da uređaj ostane čvrsto na mjestu. Nakon završetka pečenja uključuje se i **automatski ventilator za hlađenje** koji smanjuje temperaturu tijela i unutarnjih dijelova i time produljuje vijek trajanja pećnice.



Kompaktan, ali obiteljski dizajn

Dimenzije **488,5 x 440 x 284,5 mm** bilježe činjenicu da pećnicu za pizzu ECG FORZA 4500 možete udobno smjestiti na standardni kuhinjski pult ili je ponijeti na primjer u vikendicu. No, bilo da pripremate brzu večeru ili organizirate obiteljsko slavlje, **dovoljno velika površina kamena za pečenje** (320 x 320 mm) omogućit će vam pripremu odlične pizze za sve prisutne. Peć radi s inpotom **1600-1850 W** i spaja se **na standardnu utičnicu** (nazivni napon 220-240 V). Duljina dovodnog kabela je dovoljna na 90 cm. Tijekom rada uređaj proizvodi **buku ispod 65 dB**, tako da večernje pečenje nije nimalo ometajuće čak ni u stambenoj zgradi punoj ljudi.

