



## ECG Forza 4500 Pizza

### Peć za pizzu

Product code: 100002127428

EAN: 8592131000582

- Jednostavna priprema pizze kao profesionalac u udobnosti vašeg doma
- Temperatura do 450 °C kao jamstvo hrskave korice, lepršavih rubova i meke unutrašnjosti
- Ulazna snaga 1600-1850 W, što osigurava brzo postizanje idealnog sjaja za pečenje pizze kao u pravoj talijanskoj pizzeriji
- Kamen za pizzu dimenzija 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, Pán 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 hlađenje uz pomoć ventilatora štiti komponente peći, produljuje vijek trajanja 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
- Veličina unutarnjeg prostora 344 × 330 × 110 mm
- Težina 10,5 kg
- Nazivni napon 220-240 V (50-60 Hz)
- Dužina kabela za napajanje cca. 0,9 m

## Weight & dimensions

---

WIDTH (MM)	488.5
HEIGHT (MM)	284,5
LENGTH (MM)	440
WEIGHT (KG)	10.5

## Weight & dimensions (Brutto)

---

WIDTH WITH PACKAGING (MM)	572
HEIGHT WITH PACKAGING (MM)	370
DEPTH WITH PACKAGING (MM)	513
WEIGHT WITH PACKAGING (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 savršeno 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 roku, a oduševit će vas i **siguran i ekonomičan rad** ili **Ukratko, s ovom pećnicom možete u svakom trenutku uživati u ukusnoj pizzi pripremljenoj baš po Vašoj želji.** Elegantni metalni dizajn pećnice također će stilski nadopuniti svaki interijer, od moderne do rustikalne kuhinje.



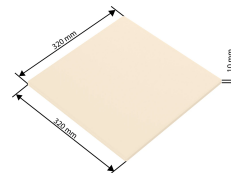
## Otkrijte prednosti pečenja na visokoj temperaturi

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 jednakomjerno. 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 × 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 stručno kulinarsko znanje za pripremu savršeno autentične pizze. Dostupni su automatski programi s unaprijed postavljenim temperaturama i vremenima koji odgovaraju tipičnim receptima - to su načini Napuljski, Tanka kora, Pán Pizza, New York. Samo jedan pritisak i pećnica je spremna za pripremu pizze kao profesionalac.



## 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 gornje i donje temperature grijanja (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 odolijevaju visokim temperaturama. Ručka pećnice je toplinski izolirana, tako da se na njoj nećete opeći. A stabilne noge osiguravaju da uređaj čvrsto stoji na mjestu. Nakon završetka pečenja uključuje se i automatski ventilator za hlađenje koji smanjuje temperaturu tijela i unutarnjih dijelova i tako produljuje vijek trajanja pećnice.



## Kompaktan, ali obiteljski dizajn

Dimenzije 488,5 × 440 × 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 × 320 mm) omogućit će vam pripremu odlične pizze za sve prisutne. Pećnica radi sa snagom 1600-1850 W i spaja se na klasičnu utičnicu (nazivni napon 220-240 V). Duljina kabela za napajanje dovoljna je 90 cm. Tijekom rada uređaj stvara buku ispod 65 dB, tako da večernje pečenje nije nimalo ometajuće čak ni u kući punoj ljudi.

