



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 garancija hrskave kore, paperjastih rubova i gipke unutrašnjosti
- Ulaz 1600-1850 W, što osigurava da se idealna toplota brzo postigne za pečenje pizze kao u pravoj italijanskoj piceriji
- Kamen za pizzu 320 × 320 × 10 mm
- 5 unapred podešenih automatskih režima, zahvaljujući kojima možete podesiti idealne parametre (temperaturu i vreme gornjeg i donjeg zagrevanja) za različite stilove pizze – Napolitanska, Tanka kora, Pan pizza, New York i Frozen
- Mogućnost ručnog podešavanja temperature (raspon 80-450 °C u koracima od 10 °C) i vremena (1-30 minuta) za savršenu kontrolu pečenja
- Odvojeno podesiva gornja i donja temperatura grijanja
- Intuitivni kontrolni panel sa jasnim displejom koji 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 predgrijavanju pećnice, mogućnosti ubacivanja pizze i kraju pečenja
- Automatsko naknadno hlađenje sa ventilatorom koji štiti komponente peći, produžava vijek trajanja i povećava sigurnost upotrebe
- Vrata sa sigurnosnim staklom
- Toplotno izolirana ručka, tako da se nećete lako opeći
- Stabilne noge koje osiguravaju da uređaj ostane čvrsto na mjestu
- Tih rad (buka ≤ 65 dB), zahvaljujući čemu Vas rad pećnice ne ometa značajno
- Praktični pribor uključen u paket: lopatica i točak za pizzu
- Elegantan metalni dizajn koji sa stilom nadopunjuje moderne i rustikalne kuhinje
- Kompaktan dizajn dimenzija 488,5 x 440 x 284,5 mm
- Unutarnja veličina 344 × 330 × 110 mm
- Težina 10,5 kg
- Nominalni napon 220-240 V (50-60 Hz)
- Dužina kabla za napajanje cca. 0,9 m

Težina & dimenzije

ŠIRINA (MM)	488,5
VISINA (MM)	284,5
DUŽINA (MM)	440
TEŽINA (KG)	10,5

Težina & dimenzije (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 italijanske picerije

Da li ste ljubitelj autentične italijanske pice i želite da ovu poslasticu pripremite na visokom nivou u udobnosti svog doma? Onda je **ECG FORZA 4500 Pizza** uređaj upravo za vas. Ova kompaktna **peć za pizzu** podiže pripremu savršene hrskave pize kod kuće na profesionalni nivo. Zahvaljujući temperaturi do **450 °C**, **kvalitetnom kamenu za pečenje** i **promišljenim funkcijama**, može se pobrinuti za savršeno pečeno tijesto u rekordnom roku, a ujedno vas zadovolji svojim **sigurnim i ekonomičnim radom** i **jednostavnim radom**.

Ukratko, uz ovu pizzu u svakom trenutku možete uživati u ukusnoj pizzi pripremljenoj tačno po vašem ukusu. **Elegantan metalni dizajn** pećnice će također sa stilom upotpuniti svaki interijer, od moderne do rustikalne kuhinje.



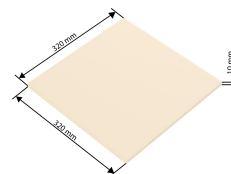
Otkrijte prednosti pečenja na visokim temperaturama

ECG FORZA 4500 Pizza pećnica koristi **dva snažna grijača elementa** koji mogu zagrijati unutrašnjost do **450 °C**. Ova ekstra visoka temperatura je ključ za profesionalnu pripremu pize. To je zato što omogućava da se testo brzo „istekne“, dobije karakterističnu lakoću i tipičnu hrskavost na površini, ali istovremeno ostane meko iznutra i ne isuši se. Ukratko, visoka temperatura u rerni osigurava da će kora biti **savršeno hrskava**, pizza će imati **punaste ivice** i izgledat će i imati ukus baš kao specijalitet iz poznate tratorije. Prednosti visoke temperature sa kojom ova pećnica radi uključuju i **veliku brzinu pečenja** (vaša omiljena italijanska poslastica spremna je za jelo za nekoliko minuta). Osim toga, pizza se peče **ravnomjernije**. I na kraju, ali ne i najmanje važno, visoka temperatura **pojačava ukus sastojaka**. Rezultat je uvijek vrijedan toga.



Kvalitetan kamen za pizzu

Ova pećnica je opremljena kvalitetnim kamenom za pizzu od 10 mm koji ravnomjerno raspoređuje toplinu zračenja. Zahvaljujući njoj, uvijek ćete dobiti pizzu kao iz tradicionalne italijanske picerije. Dimenzije kamena su **320 × 320 mm**, tako da možete lako pripremiti **picu od trideset centimetara**.



Pet načina rada koji će vas pretvoriti u italijanskog kuhara

Uz ovu pećnicu za pizzu, nije vam potrebno nikakvo kulinarско znanje da biste pripremili savršeno autentičnu pizzu. Ovdje imate **automatske programe sa unaprijed postavljenim temperaturama i vremenom** koji odgovaraju tipičnim receptima - to su načini **Napolitanski, Thin Crust, Pan Pizza, New York i Frozen**. Dovoljan je jedan pritisak i pećnica je spremna za pripremu pize kao profesionalac.



Pečenje u Vašoj režiji

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



Sigurnost na prvom mjestu

ECG FORZA 4500 Pizza također razmišlja o sigurnosti. Zbog toga ima **vrata sa sigurnosnim staklom**, koja lako podnose visoke temperature. **Ručka rerne** je termički izolovana, tako da se na njoj nećete opeći. A **stabilne noge** osiguravaju da uređaj ostane čvrsto na svom mjestu. Nakon završetka pečenja, u rad se uključuje i **automatski ventilator za hlađenje** koji smanjuje temperaturu tijela i unutrašnjih dijelova i time produžava vijek trajanja pećnice.



Kompaktan, ali porodični dizajn

Dimenzije **488,5 × 440 × 284,5 mm** bilježe činjenicu da možete udobno postaviti pećnicu za pizzu ECG FORZA 4500 na standardni kuhinjski pult ili je odnijeti na primjer u vikendicu. No, bilo da spremate brzu večeru ili organizirate porodično slavlje, **dovoljno velika površina kamena za pečenje** (320 x 320 mm) omogućit će vam da pripremite odličnu pizzu za sve prisutne. Peć radi sa ulazom od **1600-1850 W** i priključena je **na standardnu utičnicu** (nominalni napon 220-240 V). Dužina dovodnog kabla je dovoljna na 90 cm. Tokom rada, uređaj stvara **buku ispod 65 dB**, tako da večernje pečenje nimalo ne smeta čak ni u bloku punom ljudi.

