


# ECG Forza 4500 Pizza

## Pizzaofen

Product code: 100002127428
EAN: 8592131000582

- Die perfekte Pizza ganz einfach zu Hause zubereiten
- Temperatur bis zu 450 °C für einen herrlich knusprigen Boden
- 5 Automatikprogramme für verschiedene Pizzasorten
- Hochwertiger Pizzastein (32 cm)
- Einfache Bedienung mit LED-Display

- Pizza einfach und bequem zu Hause zubereiten wie ein Profi
- Temperatur bis zu 450 °C für knusprige Kruste, fluffige Ränder und ein geschmeidiges Inneres
- Leistung von 1600–1850 W für schnelles Erreichen der idealen Temperatur zum Backen von Pizza wie in einer echten italienischen Pizzeria
- Pizzastein 320 × 320 × 10 mm
- 5 voreingestellte Automatikmodi für die optimale Einstellung der Parameter (Temperatur und Zeit der Ober- und Unterhitze) für verschiedene Pizzasorten – Neapolitanisch, Dünner Boden, Pfannenpizza, New York und Tiefkühlpizza
- Manuelle Temperatureinstellung (Bereich 80–450 °C) 10-°C-Schritte) und Zeit (1–30 Minuten) für perfekte Kontrolle beim Backen.
- Getrennt einstellbare Ober- und Unterhitze
- Intuitives Bedienfeld mit übersichtlichem Display, das Sie über alles Wichtige informiert (einschließlich der verbleibenden Zeit oder der Temperatur im oberen und unteren Bereich des Ofens).
- Praktische Vorheizanzeige
- Akustisches Signal, das Sie über das Vorheizen des Ofens, die Möglichkeit zum Einlegen einer Pizza und das Backende informiert.
- Automatische Nachkühlung mit Lüfter schützt die Ofenkomponenten, verlängert die Lebensdauer und erhöht die Betriebssicherheit.
- Tür mit Sicherheitsglas
- Wärmeisolierter Griff für weniger Verbrennungen.
- Stabile Standfüße sorgen für einen sicheren Stand
- Leiser Betrieb (Geräuschpegel ≤ 65 dB), sodass Sie der Betrieb des Backofens kaum stört
- Praktisches Zubehör im Lieferumfang enthalten: Pfannenwender und Pizzaschneider
- Elegantes Metalldesign, das moderne und rustikale Küchen stilvoll ergänzt
- Kompaktes Design mit den Abmessungen 488,5 x 440 x 284,5 mm
- Innenmaße 344 × 330 × 110 mm
- Gewicht 10,5 kg
- Nennspannung 220–240 V (50–60 Hz) Hz)
- Länge des Netzkabels ca. 0,9 m

## Technische Parameter

| | |
|---|---|
| Typ | Elektrisch |
| Spannung (V/Hz) | 220-240 V~ 50-60 Hz |
| Maximaler Anschlusswert (W) | 1600W - 1850 W |
| Innenvolumen (l) | 45 |
| Betriebstemperatur-Bereich | 450 °C |

## Produktbeschreibung

| | |
|---|---|
| Automatische Programme | Nein |
| Grill | Nein |
| Kleiner Grill | Nein |
| Aufwärmen oben/unten | Ja |
| Grillen mit Zirkulation | Ja |
| Display | Nein |
| Temperaturkontrolle | Ja |
| Zeitkontrolle | Nein |
| Anzahl und Typ der Gläser in der Ofentür | 2 |
| Türkühlung | Nein |
| Drehbarer Rost | Nein |

## Design

| | |
|---|---|
| Farbige Ausführung | Schwarz |
| Material | Metall/Glas |

## Zubehör

| | |
|---|---|
| Backblech | Nein |
| Rost | Nein |
| Grillnadel | Nein |
| Halter zum Herausziehen des Blechs | Nein |

## Gewicht & maße

| | |
|---|---|
| BREITE (MM) | 450 |
| HÖHE (MM) | 302 |
| LÄNGE (MM) | 440 |
| GEWICHT (KG) | 10.5 |

## Gewicht & maße (Brutto)

| | |
|---|---|
| WIDTH WITH PACKAGING (MM) | 572 |
| HEIGHT WITH PACKAGING (MM) | 385 |
| DEPTH WITH PACKAGING (MM) | 520 |
| WEIGHT WITH PACKAGING (KG) | 16,49 |

## Pizza zu Hause zubereiten wie aus einer italienischen Pizzeria



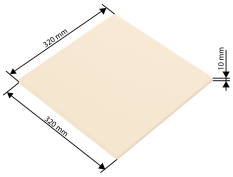
Sie lieben authentische italienische Pizza und möchten diese Köstlichkeit bequem zu Hause auf höchstem Niveau zubereiten? Dann ist der **ECG FORZA 4500 Pizza** genau das Richtige für Sie. Dieser kompakte **Pizzaofen** bringt die Zubereitung perfekt knuspriger Pizza zu Hause auf professionelles Niveau. Dank einer Temperatur von bis zu **450 °C**, einem **hochwertigen Backstein** und **durchdachten Funktionen** gelingt Ihnen ein perfekt gebackener Teig in Rekordzeit und er überzeugt gleichzeitig mit seinem **sicheren und sparsamen Betrieb** sowie der **einfachen Bedienung**. Kurz gesagt: Mit diesem Pizzaofen genießen Sie jederzeit eine köstliche Pizza, die genau nach Ihren Wünschen zubereitet wird. Das **elegante Metalldesign** des Ofens passt stilvoll in jede Einrichtung, von modern bis rustikal.

## Entdecken Sie die Vorteile des Backens bei hohen Temperaturen



Der ECG FORZA 4500 Pizzaofen verfügt über zwei leistungsstarke Heizelemente, die den Innenraum auf bis zu 450 °C erhitzen. Diese besonders hohe Temperatur ist entscheidend für die professionelle Pizzazubereitung. Sie ermöglicht es dem Teig, schnell auszulaufen, die charakteristische Leichtigkeit und Knusprigkeit an der Oberfläche zu erhalten, gleichzeitig aber innen geschmeidig zu bleiben und nicht auszutrocknen. Kurz gesagt: Die hohe Temperatur im Ofen sorgt für einen perfekt knusprigen Boden, einen fluffigen Rand und ein Aussehen und einen Geschmack wie aus einer berühmten Trattoria. Zu den Vorteilen der hohen Temperatur gehört auch die schnelle Backzeit (Ihre italienische Lieblingsspeise ist in wenigen Minuten fertig). Außerdem wird die Pizza gleichmäßiger gebacken. Und nicht zuletzt intensiviert die hohe Temperatur den Geschmack der Zutaten. Das Ergebnis ist es immer wert.

## Hochwertiger Pizzastein




Dieser Ofen ist mit einem hochwertigen 10 mm Pizzastein ausgestattet, der die Strahlungswärme gleichmäßig verteilt. Dank ihm erhalten Sie immer Pizza wie aus einer traditionellen italienischen Pizzeria. Die Abmessungen des Steins betragen **320 × 320 mm**, sodass Sie problemlos eine **30 Zentimeter lange Pizza** zubereiten können.

## Fünf Modi, die Sie in einen italienischen Koch verwandeln




Mit diesem Pizzaofen benötigen Sie keine kulinarischen Vorkenntnisse, um eine perfekt authentische Pizza zuzubereiten. Hier stehen Ihnen **Automatikprogramme** mit voreingestellten Temperaturen und Zeiten zur Verfügung, die typischen Rezepten entsprechen – die Modi **Neapolitanisch**, **Dünner Boden**, **Pfannenpizza**, **New York** und **Gefroren**. Ein Tastendruck genügt und der Ofen ist bereit, Pizza wie ein Profi zuzubereiten.

## Backen unter Ihrer Anleitung



Damit Sie die Pizzazubereitung selbst in der Hand haben, **können Sie Temperatur und Zeit auch manuell einstellen**. Dank der Möglichkeit der manuellen Einstellung haben Sie auf Wunsch die **volle Kontrolle über Zeit und Temperaturverhältnis von Ober- und Unterhitze** (die Temperatur können Sie im Bereich von 80-450 °C in 10 °C-Schritten einstellen; die Zeit im Bereich von 1-30 Minuten).

## Sicherheit geht vor



Auch an die Sicherheit wurde beim ECG FORZA 4500 Pizza gedacht. Er verfügt über eine **Tür mit Sicherheitsglas**, die hohen Temperaturen problemlos standhält. Der **Griff** des Ofens ist wärmeisoliert, sodass Sie sich nicht daran verbrennen. Die **stabilen Füße** sorgen für einen sicheren Stand. Nach dem Backen schaltet sich außerdem ein **automatischer Kühlventilator** ein, der die Temperatur des Gehäuses und der Innenteile senkt und so die Lebensdauer des Ofens verlängert.

## Kompaktes und dennoch familienfreundliches Design



Mit den Abmessungen **488,5 × 440 × 284,5 mm** können Sie den ECG FORZA 4500 Pizzaofen bequem auf einer normalen Küchentheke aufstellen oder beispielsweise in die Ferienwohnung mitnehmen. Ob Sie ein schnelles Abendessen zubereiten oder eine Familienfeier veranstalten, die **ausreichend große Backsteinfläche** (320 x 320 mm) ermöglicht es Ihnen, eine leckere Pizza für alle Anwesenden zu backen. Der Ofen arbeitet mit einer Leistung von **1600–1850 W** und wird an eine Standardsteckdose (Nennspannung 220–240 V) angeschlossen. Die Länge des Netzkabels beträgt ausreichende 90 cm. Während des Betriebs erzeugt das Gerät **nur weniger als 65 dB**, sodass abendliches Backen selbst in einem Wohnblock mit vielen Menschen nicht stört.