

ECG FORZA 4600 Pizza Nero

Pizza sütő

Product code: 100002199510

EAN: 8592131001442



- A tökéletes pizza egyszerű elkészítése otthonod kényelmében
- Akár 450 °C-os hőmérséklet a csodálatosan ropogós kéregért
- 5 automatikus program a különböző pizzákhoz
- 32 cm átmérőjű minőségi sütőkő
- Könnyű kezelés LED kijelzővel

- Pizza egyszerű elkészítése, mint a profiktól, otthonod kényelmében
- Akár 450 °C-os hőmérséklet garantálja a ropogós kérget, a puha széleket és a puha belsőt
- 1600-1850 W teljesítményfelvétel, amely biztosítja, hogy a pizza sütéséhez ideális hőmérséklet gyorsan elérhető legyen, akár csak egy igazi olasz pizzériában
- Pizzasütő kő mérete 320 × 320 × 10 mm
- 5 előre beállított automatikus üzemmód, amelyeknek köszönhetően egyetlen érintéssel beállíthatod az ideális paramétereket (felső és alsó fűtési hőmérséklete és ideje) a különböző pizza stílusokhoz – nápolyi, vékony kéregű, serpenyős pizza, New York-i és fagyasztott

- Lehetőség a hőmérséklet manuális beállítására (80–450 °C tartomány 10 °C-onként) lépésekben) és idő (1–30 perc) a sütés tökéletes kontrollja érdekében
- Függetlenül állítható felső és alsó fűtési hőmérséklet
- Intuitív kezelőpanel áttekinthető kijelzővel, amely minden fontos információról tájékoztat (beleértve a sütő felső és alsó részének fennmaradó idejét vagy hőmérsékletét is)
- Praktikus előmelegítés-jelző
- Hangjelzés, amely tájékoztat a sütő előmelegítéséről, a pizza behelyezésének lehetőségéről és a sütés végéről
- Automatikus hűtés ventilátorral, amely védi a sütő alkatrészeit, meghosszabbítja az élettartamot és növeli a használat biztonságát

- Biztonsági üveggel ellátott ajtó
- Hőszigetelt fogantyú, amely nem égeti meg Önt
- Stabil lábak, amelyek biztosítják a készülék szilárd rögzítését
- Csendes működés (zaj ≤ 65 dB), aminek köszönhetően a sütő működése semmilyen módon nem zavarja Önt
- A csomagban található praktikus tartozékok: spatula és pizzavágó
- Elegáns fém kialakítás, amely stílusosan kiegészíti a modern és rusztikus konyhákat
- Kompakt kialakítás 450 × 440 × 302 mm méretekkel (szélesség x mélység x magasság)
- Súly 10,47 kg
- Névleges feszültség 220-240 V (50-60 Hz)
- Hálózati kábel hossza kb. 0,9 m

Műszaki adatok

Típus	elektromos
Névleges feszültség (V/Hz)	220-240 V - 50-60 Hz
Maximum teljesítményfelvétel (W)	1600W - 1850 W
Sütőtér űrtartalma (l)	45
Hőmérséklet tartomány	450 °C

Terméjkellemzők

Automatikus programok	Nem
Grill	Nem
Kis grill	Nem
Felső és alsó sütés	Igen
Grill légkeveréses sütéssel	Igen
Kijelző	Nem
Hőmérséklet szabályozás	Igen
Idő szabályozás	Nem
Ajtóüveg rétege és típusa	2
Hideg ajtó	Nem
Forgó nyárs	Nem

Kivitel

Szín	fekete
Anyag	fém/üveg

Tartozékok

Tepsi	Nem
Rostély	Nem
Forgó nyárs	Nem
Tepsi fogó	Nem

Tömeg & méretek

SZÉLESSÉG (MM)	450
MAGASSÁG (MM)	302
HOSSZÚSÁG (MM)	440
TÖMEG (KG)	10.47

Tömeg & méretek (Brutto)

SZÉLESSÉG CSOMAGOLÁSSAL (MM)	572
MAGASSÁG CSOMAGOLÁSSAL (MM)	385
MÉLYSÉG CSOMAGOLÁSSAL (MM)	
SÚLY CSOMAGOLÁSSAL (KG)	16,49

Készítsen pizzát otthon, mint egy olasz pizzériában

Ön az autentikus olasz pizza szerelmese, és szeretné otthona kényelmében, magas színvonalon elkészíteni ezt a finomságot? Akkor az **ECG FORZA 4600 Pizza Nero** pontosan az Ön számára készült. Ez a kompakt **pizza sütő** a tökéletes ropogós pizza otthoni elkészítését professzionális szintre emeli. Az akár **450 °C** hőmérsékletnek, a **minőségi sütőkőnek** és az **átgondolt funkcióknak** köszönhetően rekordidő alatt képes tökéletesen sült tésztát készíteni, miközben **biztonságos és gazdaságos működésével** és **könnyű kezelhetőségével** is örömet szerez. Röviden, ezzel a pizzával bármikor ízletes pizzát élvezhet, pontosan az Ön ízlése szerint elkészítve. A sütő **Elegáns fém dizájnya** stílusosan kiegészít minden belső teret, a moderntől a rusztikus konyháig.



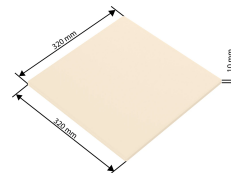
Fedezze fel a magas hőmérsékletű sütés előnyeit

Az ECG FORZA 4600 Pizza Nero pizzasütő **két erős fűtőelemet** használ, amelyek a belső teret **450 °C**ra tudják felmelegíteni. Ez az extra magas hőmérséklet a professzionális pizzakészítés kulcsa. Ez ugyanis lehetővé teszi, hogy a tészta gyorsan **kifogyjon**, felületén megkapja a jellegzetes könnyedséget és jellegzetes ropogóságot, ugyanakkor belül rugalmas maradjon, és nem szárad ki. Röviden, a sütő magas hőmérséklete biztosítja, hogy a héja **tökéletesen ropogós** lesz, a pizza **bolyhos szélei** és pontosan úgy néz ki és ízű lesz, mint egy híres trattoria különlegessége. A magas hőmérséklet előnyei közé tartozik, amellyel ez a sütő működik, többek között a **nagy sütési sebesség** (kedvenc olasz finomsága percek alatt fogyasztható). Ráadásul a pizza **egyenletesebben** sül. És nem utolsó sorban a magas hőmérséklet **felerősíti az összetevők ízét**. Az eredmény mindig megéri.



Minőségi pizzakő

Ez a sütő minőségi 10 mm-es pizzakővel van felszerelve, amely egyenletesen osztja el a sugárzó hőt. Ennek köszönhetően mindig olyan pizzát kap, mint egy hagyományos olasz pizzériából. A kő méretei **320 x 320 mm**ek, így könnyedén elkészítheted **aharminc centis pizzát**.



Öt mód, amelyekből olasz szakács lesz

Ezzel a pizzasütővel nincs szükség kulináris szaktudásra egy tökéletesen autentikus pizza elkészítéséhez. Itt vannak **automatikus programok előre beállított hőmérséklettel és idővel**, amelyek megfelelnek a tipikus recepteknek – ezek a **nápolyi, Thin Crust, Pan Pizza, New York** és **Frozen** módok. Egyetlen nyomásra van szükség, és a sütő készen áll a pizza elkészítésére, mint egy profi.



Sütés az Ön irányítása alatt

Annak érdekében, hogy a pizzakészítés a kezében legyen, **manuálisan is beállíthatod a hőmérsékletet és az időt**. A kézi beállítási lehetőségnek köszönhetően **teljesen szabályozhatja a felső és az alsó fűtés időtartamát és hőmérséklet arányát** (a hőmérséklet 80-450 °C tartományban állítható 10 °C-os lépésekben, az idő 1-30 perc tartományban).



Első a biztonság

Az ECG FORZA 4500 Pizza a biztonságra is gondolt. Ezért van egy **biztonsági üvegajtója**, amely könnyen ellenáll a magas hőmérsékletnek. A **sütő fogantyúja** hőszigetelt, így nem fog megégni. A **stabil lábak** pedig gondoskodnak arról, hogy a készülék szilárdan a helyén maradjon. A sütés befejezése után egy **automatikus hűtőventilátor** is működésbe lép, amely csökkenti a test és a belső részek hőmérsékletét, ezáltal meghosszabbítja a sütő élettartamát.



Kompakt, mégis családias kialakítás

A **450 x 440 x 302 mm** méretnek köszönhetően az **ECG FORZA 4500 Pizza** pizzasütő könnyedén elhelyezhető egy hagyományos konyhapulton, vagy akár magával viheti a nyaralóba is. Akár gyors vacsorát készít, akár családi összejövetelt szervez, a **nagyméretű sütőkő felület** (320 x 320 mm) lehetővé teszi, hogy minden jelenlévő számára kiváló pizzát készítsen. A készülék **1600–1850 W** teljesítménnyel működik, és **hagyományos hálózati aljzathoz** csatlakozik (220–240 V névleges feszültség). A tápkábel kényelmes, 90 cm hosszú. Működés közben a készülék **65 dB alatti zajszintet** produkál, így az esti sütés sem zavaró.

