



ECG FORZA 4600 Pizza Nero

Peć za pizzu

Product code: 100002199510

EAN: 8592131001442

- Jednostavna priprema savršene pizze u udobnosti vašeg doma
- Temperatura do 450 °C za predivno hrskavu koricu
- 5 automatskih programa za različite vrste pizze
- Kvalitetni kamen za pečenje dimenzija 32 cm
- Jednostavno rukovanje s LED zaslonom

- Jednostavna priprema pizze kao od profesionalaca u udobnosti vašeg doma
- Temperatura do 450 °C kao jamstvo hrskave korice, pahuljastih rubova i mekane unutrašnjosti
- Snaga od 1600-1850 W, što osigurava da se idealna toplina za pečenje pizze brzo postigne kao u pravoj talijanskoj pizzeriji
- Kamen za pizzu dimenzija 320 × 320 × 10 mm
- 5 unaprijed postavljenih automatskih načina rada, zahvaljujući kojima jednim dodirom možete postaviti idealne parametre (temperaturu i vrijeme gornjeg i donjeg zagrijavanja) za različite stilove pizze – napuljska, tanka korica, pizza iz tave, njujorška i smrznuta

- Mogućnost ručnog podešavanja temperature (raspon 80–450 °C u 10 °C koraci) i vrijeme (1–30 minuta) za savršenu kontrolu pečenja
- Neovisno podesiva gornja i donja temperatura grijanja
- Intuitivna upravljačka ploča s jasnim zaslonom koji vas obavještava o svemu važnom (uključujući preostalo vrijeme ili temperaturu u gornjem i donjem dijelu pećnice)
- Praktični indikator predgrijavanja
- Zvučna signalizacija koja vas obavještava o predgrijavanju pećnice, mogućnosti umetanja pizze i kraju pečenja
- Automatsko hlađenje pomoću ventilatora koji štiti komponente pećnice, produžuje vijek trajanja i povećava sigurnost korištenja

- Vrata sa sigurnosnim staklom
- Toplinsko izolirana ručka koja vas neće opeći
- Stabilne nožice koje osiguravaju da uređaj čvrsto stoji mjesto
- Tihi rad (buka ≤ 65 dB), zahvaljujući kojem vas rad pećnice ni na koji način ne ometa
- Praktični pribor uključen u pakiranje: lopatica i rezač za pizzu
- Elegantan metalni dizajn koji će stilski upotpuniti moderne i rustikalne kuhinje
- Kompaktni dizajn s dimenzijama 450 × 440 × 302 mm (širina x dubina x visina)
- Težina 10,47 kg
- Nazivni napon 220-240 V (50-60 Hz)
- Duljina kabela za napajanje cca. 0,9 m

Tehnične specifikacije

Tip	Električni
Voltaža/Frekvencija (V/Hz)	220-240 V~ 50-60 Hz
Maximalni ulaz (W)	1600W - 1850 W
Zapremina pećnice (l)	45
Raspon temperature	450 °C

Specifikacije proizvoda

Automatski programi	Ne
Automatski programi	Ne
Mali roštilj	Ne
Gornje i donje grijanje	Da
Roštilj sa cirkulacijom (ventilator)	Da
Zaslon	Ne
Kontrola temperature	Da
Kontrola vremena	Ne
Broj stakla u vratima	2
Hlađenje vrata	Ne
Rotirajući ražanj	Ne

Dizajn

Boja	crna
Materijal	metal/staklo

Dodatna oprema

Ploča za kuhanje	Ne
Rešetka	Ne
Grill ražanj	Ne
Držači na izvlačenje	Ne

Težina & dimenzije

ŠIRINA (MM)	450
VISINA (MM)	302
DUŽINA (MM)	440
TEŽINA (KG)	10.47

Težina & dimenzije (Brutto)

ŠIRINA S PAKIRANJEM (MM)	572
VISINA S PAKIRANJEM (MM)	385
DUBINA S PAKIRANJEM (MM)	520
TEŽINA S PAKIRANJEM (KG)	16,49

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 4600 Pizza Nero** 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.



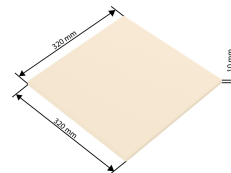
Otkrijte prednosti pečenja na visokoj temperaturi

Peć za pizzu ECG FORZA 4600 Pizza Nero 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 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 4600 Pizza Nero 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 **450 x 440 x 302 mm** omogućavaju da peć **ECG FORZA 4500 Pizza** jednostavno smjestite na standardnu kuhinjsku radnu površinu ili je ponesete sa sobom, na primjer u vikendicu. Bilo da pripremate brzu večeru ili organizujete porodično slavlje, **dovoljno velika površina kamena za pečenje** (320 x 320 mm) omogućava vam pripremu odlične pizze za sve prisutne. Peć radi sa snagom **1600-1850 W** i priključuje se na **standardnu električnu utičnicu** (nazivni napon 220-240 V). Dužina priključnog kabla iznosi praktičnih 90 cm. Tokom rada uređaj proizvodi **buku manju od 65 dB**, pa večernje pečenje neće biti ometajuće ni u stambenoj zgradi.

