

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 displejem

- Jednostavna priprema pizze kao od profesionalaca u udobnosti vašeg doma
- Temperatura do 450 °C kao garancija hrskave korice, pahuljastih rubova i mekane unutrašnjosti
- Snaga od 1600-1850 W, koja osigurava da se idealna toplina za pečenje pizze brzo postigne kao u pravoj italijanskoj 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 jednim dodirnom – Napuljska, Tanka korica, Pizza iz tave, New York i Smrznuta

- Opcija ručnog podešavanja temperature (raspon 80–450 °C u 10 °C koraci) i vrijeme (1–30 minuta) za savršenu kontrolu pečenja
 - Nezavisno podesive gornje i donje temperature zagrijavanja
 - Intuitivna kontrolna 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, produžava 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 pakovanje: 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)
- Dužina kabla 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	Da
Gornje i donje grijanje	Ne
Roštilj sa cirkulacijom (ventilator)	Da
Zaslon	Da
Kontrola temperature	Da
Kontrola vremena	Da
Broj stakla u vratima	2
Hlađenje vrata	Da
Rotirajući ražanj	Da

Dizajn

Boja	crna
Materijal	metal/staklo

Dodatna oprema

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

Težina & dimenzije

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

Težina & dimenzije (Brutto)

ŠIRINA SA PAKOVANJEM (MM)	572
VISINA SA PAKOVANJEM (MM)	385
DUBINA SA PAKOVANJEM (MM)	
TEŽINA SA PAKOVANJEM (KG)	16.49

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 4600 Pizza Nero** 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.



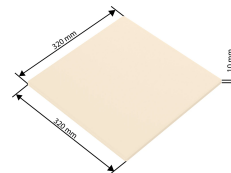
Otkrijte prednosti pečenja na visokim temperaturama

ECG FORZA 4600 Pizza Nero 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 4600 Pizza Nero 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 **450 × 440 × 302 mm** omogućuju da peć **ECG FORZA 4500 Pizza** jednostavno smjestite na standardnu kuhinjsku radnu površinu ili je ponese sa sobom, primjerice u vikendicu. Bilo da pripremate brzu večeru ili organizirate obiteljsko slavlje, **dovoljno velika površina kamena za pečenje** (320 × 320 mm) omogućuje vam pripremu izvrsne pize za sve prisutne. Peć radi sa snagom **1600-1850 W** i priključuje se u **standardnu električnu utičnicu** (nazivni napon 220-240 V). Duljina priključnog kabela iznosi praktičnih 90 cm. Tijekom rada uređaj proizvodi **buku manju od 65 dB**, pa večernje pečenje neće biti ometajuće ni u stambenoj zgradi.

