



ECG FORZA 4600 Pizza Nero

Pizzaofen

Product code: 100002199510

EAN: 8592131001442

- 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 wie vom Profi – ganz einfach zu Hause zubereiten
- Bis zu 450 °C garantieren knusprigen Boden, fluffigen Rand und weichen Kern
- Die Leistung von 1600–1850 W sorgt dafür, dass die ideale Backtemperatur wie in einer echten italienischen Pizzeria schnell erreicht wird
- Pizzastein: 320 × 320 × 10 mm
- 5 voreingestellte Automatikprogramme: Mit nur einem Knopfdruck die idealen Parameter (Temperatur und Zeit für Ober- und Unterhitze) für verschiedene Pizzastile einstellen – Neapolitanisch, Dünner Boden, Pan Pizza, New York und Tiefkühlpizza
- Manuelle Temperatureinstellung (80–450 °C) Temperatur (in 10-°C-Schritten) und Zeit (1–30 Minuten) für perfekte Backkontrolle

- Ober- und Unterhitze unabhängig voneinander einstellbar
- Intuitives Bedienfeld mit übersichtlichem Display, das Sie über alle wichtigen Informationen informiert (einschließlich der verbleibenden Zeit und Temperatur im Ober- und Unterhitzebereich)
- Praktische Vorheizanzeige
- Akustisches Signal, das Sie über das Vorheizen des Ofens, das Einschieben der Pizza und das Backende informiert
- Automatische Kühlung mit einem Ventilator, der die Ofenkomponenten schützt, die Lebensdauer verlängert und die Sicherheit erhöht
- Tür mit Sicherheitsglas
- Hitzeisolierter Griff, der Verbrennungen verhindert
- Stabil Standfüße sorgen für einen sicheren Stand des Geräts.

- Leiser Betrieb (Geräuschpegel ≤ 65 dB), sodass Sie beim Betrieb des Ofens nicht gestört werden.
- Praktisches Zubehör im Lieferumfang enthalten: Pfannenwender und Pizzaschneider.
- Elegantes Metalldesign, das moderne und rustikale Küchen stilvoll ergänzt.
- Kompaktes Design mit den Maßen 450 × 440 × 302 mm (Breite × Tiefe × Höhe).
- Gewicht: 10,47 kg.
- Nennspannung: 220–240 V (50–60 Hz).
- Kabellänge: ca. 0,9 m.
- Elegantes Metalldesign, das moderne und rustikale Küchen stilvoll ergänzt.

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 & gröÙe

BREITE (MM)	450
HÖHE (MM)	302
LÄNGE (MM)	440
GEWICHT (KG)	10.47

Gewicht & gröÙe (Brutto)

BREITE MIT VERPACKUNG (MM)	572
HÖHE MIT VERPACKUNG (MM)	385
TIEFE MIT VERPACKUNG (MM)	
GEWICHT MIT VERPACKUNG (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 4600 Pizza Nero** 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.



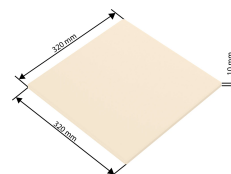
Entdecken Sie die Vorteile des Backens bei hohen Temperaturen

Der ECG FORZA 4600 Pizza Nero Ofen 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 Liebesspeise 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 4600 Pizza Nero 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

Die Abmessungen von **450 × 440 × 302 mm** ermöglichen es, den **ECG FORZA 4500 Pizza**-Ofen bequem auf einer herkömmlichen Küchenarbeitsplatte aufzustellen oder ihn beispielsweise mit ins Ferienhaus zu nehmen. Ganz gleich, ob Sie ein schnelles Abendessen zubereiten oder eine Familienfeier veranstalten – die **großzügige Backsteinfläche** (320 × 320 mm) bietet ausreichend Platz, um köstliche Pizza für alle Gäste zuzubereiten. Der Ofen arbeitet mit einer Leistung von **1600–1850 W** und wird **an eine normale Steckdose** (Nennspannung 220–240 V) angeschlossen. Das Netzkabel ist praktische 90 cm lang. Während des Betriebs erzeugt das Gerät **weniger als 65 dB Geräusch**, sodass auch das Backen am Abend nicht störend ist.

