



Na nezapomenutelné večery s pizzou

Přátele a rodinu teď můžete pohostit pizzou jako z restaurace pečenou v jediné troubě do domácnosti schválené akademií Scuola Italiana Pizzaioli. Při 340 °C udělá PizzaExpert nezapomenutelnou pizzu za pouhé 2,5 minuty*.

* Na základě interních testů s 25 minutami předehřívání a pečením při teplotě 340 °C, jak ověřila Scuola Italiana Pizzaioli.

Specifikace a benefity

Jediná trouba, ve které za 2,5 minuty upečete pizzu schválenou experty

Trouba PizzaExpert peče při 340 °C, takže vám a vašim hostům za pouhé 2,5 minuty* připraví pizzu v neapolském stylu s nadýchanou, křupavou kůrkou. Tak delikátní, že ji schválila akademie Scuola Italiana Pizzaioli. V troubě můžete kromě speciálního pizza programu využít standardní



* Na základě interních testů s 25 minutami předehřívání a pečením při teplotě 340 °C, jak ověřila Scuola Italiana Pizzaioli.

S automatickým návodem krok za krokem snadno dosáhnete dokonalých výsledků

Snadno ovladatelný dotykový displej EXCite trouby PizzaExpert vás provede dokonale načasovanými kroky přípravy od správné volby umístění plechu přes dobu předehřátí až po optimální okamžik vložení a vyjmutí hotové pizzy.



Návod na dokonalé těsto a omáčku

Naše aplikace AEG vám poskytne podrobný návod na přípravu těsta neapolského typu a klasického těsta na pizzu jako z restaurace. Aplikace vám také ukáže, jak připravit rajčatovou omáčku, a nabídne inspiraci pro přípravu pizzy.



Příslušenství, které přijde vhod

Litinový tál do trouby PizzaExpert je dělaný pro vysokou teplotu (340 °C), která je pro nezapomenutelnou pizzu nezbytná. Výborně se hodí i na pečení chleba. Perforovaná lopatka umožňuje snadnou manipulaci bez přichycení.



Pyrolytické čištění. Samočisticí funkce

Funkce pyrolytického čištění za pomoci vysoké teploty přemění masť a zbytky jídla na popel, který můžete snadno setřít vlhkým hadříkem.



- Vestavná trouba
- Topné kruhové těleso, podporující multifunkci trouby
- Možnost pečení na 3 úrovních najednou
- Funkce rychlého zahřátí trouby
- Automatická nabídka teplot
- Teplotní sonda
- Dětská bezpečnostní pojistka
- Indikace zbytkového tepla
- Elektronické dotykové ovládání
- Vícejazyčný displej
- Elektronická regulace teploty

Technická specifikace

Barva	Černá	Spotřeba energie se standardním zatížením (kWh/cyklus)	0.93
Třída energetické účinnosti	A++	Spotřeba energie se standardním zatížením, režim s ventilátorem (kWh/cyklus)	0.52
Prostor pro instalaci VxŠxH (mm)	590x560x550	Výkon žárovky osvětlení	40
Funkce trouby	Gratinovaná jídla, Spodní ohřev, Pečení chleba, Tradiční pečení, Rozmrazování, Dehydrating, Kynutí těsta, Mražené pokrmy, Gril, Hot air & Bottom, Uchovat teplé, Vlhké horkovzdušné pečení, Pečení pizzy, Ohřev talířů, Zavařování, Pomalé pečení, Právě horkovzdušné pečení, Turbo gril	Spotřeba trouby	Elektrická
		Typ výrobku	Vestavná pečicí trouba
		Hlučnost (dB)	44
		Hmotnost včetně obalu (kg)	38.7
Konektivita	Ano	Čistá hmotnost (kg)	37.7
Max. příkon (W)	3490	Výbava trouby - plechy	1 smaltovaný koláčový plech na pečení, 1 odkapávací pekáč šedý smalt
Parní funkce	Ne	Výbava trouby - rošty	1 běžný rošt chromovaný
Časovač	PUX	Výsuvy ve výbavě	Side grids Easy entry
Vnitřní objem (l)	72	Délka přívodního kabelu (m)	1.5
Čištění trouby	Pyrolýza	Zakončení	Schuko
Rozměry (mm)	594x596x569	Obsažené příslušenství	Pizza kit, TR1LV, Wood screws
Typ ovládání trouby	Dotek	Materiál dutin / Vnitřní materiál	Šedý smalt
Max výkon grilu (W)	2300	Počet dutin	1
Max výkon trouby (W)	3490	Kód produktu (PNC)	949 288 448
Teplotní rozsah	30°C - 340°C	EAN kód produktu	7333394143170
Plocha největšího plechu (cm²)	1424	Požad. jištění (A)	16
Osvětlení trouby	1, Zadní	Systém tepelné úpravy	Ventilátor + kruhové topné těleso
Energetická třída	61.2	Přívodní kabel	1.5 m se zakončením

