



ECG Forza 4500 Pizza

Pizza sütő

Product code: 100002127428

EAN: 8592131000582

- A tökéletes pizza egyszerű elkészítése otthona kényelmében
- Akár 450 °C-os hőmérséklet a csodálatosan ropogós kéregért
- 5 automatikus program különféle pizzákhoz
- Minőségi kő 32 cm átmérőjű
- Könnyű kezelhetőség LED kijelzővel

- Egyszerű pizzakészítés, akár egy profi az otthona kényelmében
- Akár 450 °C-os hőmérséklet garantálja a ropogós kérget, a bolyhos széleket és a rugalmas belső teret
- 1600-1850 W bemenet, amely biztosítja, hogy a pizzasütéshez gyorsan elérje az ideális hőt, mint egy igazi olasz pizzériában
- Pizza kő 320 × 320 × 10 mm
- 5 előre beállított automatikus üzemmód, amelyeknek köszönhetően ideális paramétereket állíthat be (a felső és alsó melegítés hőmérséklete és ideje) a különböző stílusú pizzákhoz – nápolyi, vékony kéreg, serpenyős pizza, New York és fagyasztott.

- A hőmérséklet (80-450 °C tartomány 10 °C-os lépésekben) és az idő (1-30 perc) kézi beállításának lehetősége a sütés tökéletes szabályozásához
- Külön állítható felső és alsó fűtési hőmérséklet
- Intuitív kezelőpanel világos kijelzővel, amely minden fontosról tájékoztat (beleértve a hátralévő időt vagy a sütő alsó és felső részén lévő hőmérsékletet)
- Gyakorlati előmelegítésjelző
- Akusztikus jelzés, amely tájékoztat a sütő előmelegítéséről, a pizza behelyezésének lehetőségéről és a sütés végéről
- Automatikus utóhűtés ventilátorral, amely védi a kemence alkatrészeit, meghosszabbítja az élettartamot és növeli a használat biztonságát
- Biztonsági üveggel ellátott ajtó

- Hőszigetelt fogantyú, így nem fog könnyen megégni
- Stabil lábak, amelyek biztosítják, hogy a készülék szilárdan a helyén maradjon
- Csendes működés (zaj ≤ 65 dB), aminek köszönhetően a sütő működése nem zavarja Önt jelentősen
- A csomagban található praktikus kiegészítők: spatula és pizzakerék
- Elegáns fém dizájn, amely stílusosan kiegészíti a modern és rusztikus konyhákat
- Kompakt kialakítás 488,5 x 440 x 284,5 mm-es méretekkkel
- Belső méret 344 × 330 × 110 mm
- Súly 10,5 kg
- Névleges feszültség 220-240 V (50-60 Hz)
- A tápkábel 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

Termékjellemzők

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)	488.5
MAGASSÁG (MM)	284,5
HOSSZÚSÁG (MM)	440
TÖMEG (KG)	10.5

Tömeg & méretek (Brutto)

SZÉLESSÉG CSOMAGOLÁSSAL (MM)	572
MAGASSÁG CSOMAGOLÁSSAL (MM)	370
MÉLYSÉG CSOMAGOLÁSSAL (MM)	513
SÚLY CSOMAGOLÁSSAL (KG)	16,4



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 4500 Pizza** 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.

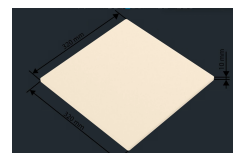
Fedezze fel a magas hőmérsékletű sütés előnyeit

Az ECG FORZA 4500 pizasütő **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 ropogósságot, 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 × 320 mm**ek, így könnyedén elkészítheted **aharminc centis pizzát**.



Öt mód, amelyekből olasz szakács lesz

Ezzel a pizasütővel 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 gondol. 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 méretek **488,5 × 440 × 284,5 mm** azt jelzik, hogy az ECG FORZA 4500 pizasütőt kényelmesen elhelyezheti egy normál konyhapultra, vagy például egy nyaralóba viheti. De akár egy gyors vacsorát, akár családi ünnepséget szervezünk, **akellően nagy sütőkő felületnek** köszönhetően (320 x 320 mm) minden jelenlévő számára remek pizzát készíthet. A kemence **1600-1850 W** bemenettel működik, és **szabványos aljzatba** van csatlakoztatva (névleges feszültség 220-240 V). A tápkábel hossza 90 cm elegendő. Működés közben a készülék **65 dB alatti zajt kelt**, így az esti sütés egyáltalán nem zavaró még egy emberekkel teli panelházban sem.

