


Platta för gräddning vid höga temperaturer och spade för enkel hantering

PizzaExpert Kit: två tillbehör för jämna resultat. En gjutjärnsplatta som är särskilt utformad för att tåla gräddning vid 340 °C, samt en perforerad pizzaspade som minimerar risken för att pizzan fastnar och gör den enklare att hantera.

PizzaExpert Kit: två tillbehör för jämna resultat. En gjutjärnsplatta som är särskilt utformad för att tåla gräddning vid 340 °C, samt en perforerad pizzaspade som minimerar risken för att pizzan fastnar och gör den enklare att hantera.

Produktfördelar

Bakplatta som klarar höga temperaturer för pizzabotten i restaurangklass

Gjutjärnsplattan ger jämn värme för pizza i napolitansk stil av restaurangkvalitet – med en luftig, seg och krispig botten. Tillverkad för bakning vid höga temperaturer (340 °C). Pizzabotten i toppklass. Varje gång.


Perfekt för pizzakvällar: grädda pizza efter pizza

Gjutjärnsplattan behåller värmen så att du kan grädda flera pizzor i rad, på bara 5 minuter vardera vid hög temperatur (340 °C) – perfekt för pizza i napolitansk stil.

*Baserat på interna tester i Electrolux-ugnar med maximala temperaturer mellan 230 °C och 300 °C. Gräddningstiden kan variera beroende på ugnens inställningar, temperatur m.m.

Flytta pizzan som ett proffs med en perforerad pizzaspade

Flytta pizzor smidigt samtidigt som pizzabotten skyddas. Den specialdesignade spaden gör det enkelt att hantera pizzan utan att den fastnar. Högkvalitativt trähandtag och smal, avtagbar design för platsbesparande förvaring.


Inte bara för pizza: använd även gjutjärnsplattan för bröd och kakor

Den mångsidiga gjutjärnsplattan ger jämn värmefördelning och utmärkt värmeållning. Perfekt inte bara för pizza i napolitansk stil av restaurangkvalitet, utan även för bröd, kakor, bakverk och mycket mer.

Uppgradera din kompatibla ugn med PizzaExpert-funktionen*

Grädda pizza i napolitansk stil på så lite som 2,5 minuter** med hög värme och stegvis vägledning. Skanna QR-koden på ugnens typskylt för att läsa mer och kontrollera om din ugn är kompatibel.***

*Gäller Electrolux 900 ProAssist och 700 MealAssist, 60 cm breda ugnar med pyrolytisk rengöring och CookSmart Touch.

**Baserat på interna tester med 25 minuters förvärmning och gräddning vid 340 °C, validerat av Scuola Italiana Pizzeria.

Tekniska specifikationer

Typ av tillbehör	Pizzasten
Typ	Behållare matlagning/bakning/infrysning
Höjd, mm	1
Bredd, mm	350
Djup, mm	350
Innehåll	Pizza Stone, 1 unit + shovel, 1 unit
Produktnummer (PNC)	902 986 712
EAN-kod	7333394097244
partCode	9029867125