



För legendariska pizzakvällar

Imponera på vänner och familj med pizza av restaurangkvalitet, gräddad i den enda hushållsupgnen som rekommenderas av Scuola Italiana Pizzaioli. Med en baktemperatur på upp till 340 °C gräddas pizzan på bara 2,5 minuter – för pizzakvällar som verkligen gör intryck.

*Baserat på interna tester med 25 minuters förvärmning och gräddning vid 340 °C. Validerat av Scuola Italiana Pizzaioli.

Imponera på vänner och familj med pizza av restaurangkvalitet, gräddad i den enda hushållsupgnen som rekommenderas av Scuola Italiana Pizzaioli. Med en baktemperatur på upp till 340 °C gräddas pizzan på bara 2,5 minuter – för pizzakvällar som verkligen gör intryck.

*Baserat på interna tester med 25 minuters förvärmning

Produktfördelar

Den enda ugnen som gräddar expertgodkänd pizza på 2,5 minuter

Med PizzaExpert-ugnen gräddar du pizza i napolitansk stil i upp till 340 °C och får en luftig, seg och krispig botten på bara 2,5 minuter. Resultatet är så bra att ugnen rekommenderas av Scuola Italiana Pizzaioli – den italienska pizzaakademien.



Automatisk stegvis vägledning för perfekta resultat

PizzaExpert-ugnens intuitiva EXCite Touch-display guidar dig genom varje moment med exakt timing – från rätt nivå för plåten och uppvärmning till när det är dags att sätta in och ta ut pizzan.



*Baserat på interna tester med 25 minuters förvärmning och gräddning vid 340 °C. Validerat av Scuola Italiana Pizzaioli.

Guidning för perfekt pizzadeg och sås

Med AEG-appen får du tydliga, stegvisa instruktioner för att skapa pizzadeg i både klassisk och napolitansk stil av restaurangkvalitet. Du får även vägledning för tomatsås och inspiration som gör pizzakvällen ännu bättre.



Tillbehören som gör hela skillnaden

PizzaExpert-ugnens bakplåt i gjutjärn är utvecklad för de höga temperaturer (upp till 340 °C) som krävs för att baka pizza i toppklass. Den passar lika bra för bröd, kakor och andra bakverk. Den perforerade pizzaspaden gör det enkelt att hantera pizzan och minskar risken för att den fastnar.



Pyrolytisk rengöring. Den självrengörande funktionen

Pyrolytisk rengöring använder höga temperaturer för att förvandla fett och matrester till aska, så att du enkelt kan torka rent med en fuktig trasa.



- Multifunktionell ugn med varmluft
- Ugn med WiFi-uppkoppling
- Touchkontroll
- Soft Closing
- Matlagningstermometer med auto-off
- 3 pyrolytiska rengöringsprogram
- Snabbuppvärmningsfunktion
- Elektronisk temperaturinställning
- Recept i ugnen
- Automatiska temperaturförslag
- Restvärmevisning
- Kylfläkt
- Kontrollpanel med barnlås
- Luckspärr
- ISOFRONT® PLUS - sval ugnslucka
- Pizza kit, Utdragbara bakplåtsskenor TR1LV, Skruvar medföljer
- Medföljande tillbehör: 1 Emaljplåt, 1 Långpanna i emalj, 1 Krom
- Display med språkval

Tekniska specifikationer

Färg	Svart
Energiklass	A++
Inbyggnadsmått H x B x D, mm	590x560x550
Funktioner	Gratinerer, Undervärme, Brödbakning, Över/undervärme/traditionell matlagning, Upptining, Torkning, Degjäsning, Djupfryst mat, Grill, Varmluft och undervärme, Värmehållning, Bakning med fukt, PizzaExpert, Tallriksvärmning, Konservering, SlowCook, Varmluft, Snabbgrill
Uppkoppling	WiFi
Max anslutningseffekt, W	3490
Typ av timer	EXCite Touch Display
Nettovolym, liter	72
Rengöring	Pyrolys
Produktmått HxBxD, mm	594x596x569
Ugnskontroller	Touch
Grill, max W	2300
Maxeffekt	3490
Temperaturspann	30°C - 340°C
Plåt, max bakningsyta, cm ²	1424
Ugnsbelysning	1 lampa, Bak
Energieffektivitetsindex EEI – Undre ugn	61.2

Energiförbrukning, över/undervärme, kWh	0.93
Energiförbrukning, varmluft, kWh	0.52
Effekt lampa, W	40
Ugnen drivs med	EI
Typ	Inbyggnadsugn
Ljudnivå, dB(A) IEC 704-3	44
Bruttovikt, kg	38.7
Nettovikt, kg	37.7
Plåtar-övre ugn	1 Emaljplåt, 1 Långpanna i emalj
Grillgaller-övre ugn	1 Krom
Ugnsstegar	Side grids Easy entry
Sladdlängd, (ca) m	1.5
Elkontakt	Stickkontakt
Medföljande tillbehör	Pizza kit, Utdragbara bakplåtsskenor TR1LV, Skruvar
Ugnskavitet	Grå emalj
Antal ugnsutrymmen	1
Produktnummer (PNC)	949 288 455
EAN-kod	7333394159676
Säkring, A	16
Matlagningstermometer	Ja
Grill, min W	2300

