



Pizza så god att 2,5 minuter känns som en evighet

PizzaExpert-ugnen gräddar pizza på bara 2,5 minuter* vid 340 °C. Resultatet är en luftig, seg och krispig botten – så god att det är den enda hushållsugnen godkänd av Scuola Italiana Pizzaioli. En väntan värd varje sekund.

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

PizzaExpert-ugnen gräddar pizza på bara 2,5 minuter vid 340 °C. Resultatet är en luftig, seg och krispig botten – så god att ugnen är godkänd av Scuola Italiana Pizzaioli. En väntan värd varje sekund.

Produktfördelar



Imponera på vänner och familj med pizza av restaurangkvalitet hemma

Med PizzaExpert-ugnen bjuder du på pizza i napolitansk stil med luftig, seg och krispig botten. Vid 340 °C gräddas pizzan på endast 2,5 minuter – med ett resultat som är så bra att ugnen rekommenderas av Scuola Italiana Pizzaioli, den italienska pizzaakademin.



Automatisk, stegvis vägledning

Laga till pizza i restaurangkvalitet med självförtroende tack vare PizzaExpert-ugnens lättanvända EXCite Touch Display. Den visar allt, såsom rätt nivå för plåten, uppvärmningstid och när pizzan ska sättas in och tas ut.

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

Stegvisa appinstruktioner för perfekt deg och sås

Med tydliga steg-för-steg-instruktioner i appen kan du enkelt skapa pizzadeg i klassisk och napolitansk stil med resultat av restaurangkvalitet. Appen guidar dig även i hur du gör tomatssås och ger inspiration till nästa pizzakväll.



Förenkla pizzakvällen med rätt tillbehör

PizzaExpert-ugnen levereras med en gjutjärnsbakplatta som är framtagen för gräddning vid mycket höga temperaturer och hjälper dig att få den luftiga, sega pizzabotten som kännetecknar en pizza i napolitansk stil. Den perforerade pizzaspaden gör hanteringen smidig och minskar

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
- Rengöringspåminnelse
- Snabbuppvärmningsfunktion
- Elektronisk temperaturinställning
- Recept i ugnen
- Automatiska temperaturförlag
- Restvärmevisning
- Kylfläkt
- Kontrollpanel med barnlås
- Luckspärr
- Pizza kit, Utdragbara bakplåtsskenor TR1LV, Skruvar medföljer
- Medföljande tillbehör: 1 Emaljplåt, 1 Långpanna i emalj, 1 Krom
- Catalytic converter
- Display med språkval

Tekniska specifikationer

Färg	Pure black	Energiförbrukning, över/undervärme, kWh	0.93
Energiklass	A++	Energiförbrukning, varmluft, kWh	0.52
Inbyggnadsmått H x B x D, mm	590x560x550	Effekt lamp, W	40
Funktioner	Gratinerig, Undervärme, Brödbakning, Konventionell/traditionell matlagning, Upptining, Torkning, Degjäsning, Djupfryst mat, Grill, Varmluft och undervärme, Värmehållning, Bakning med fukt, Pizzaläge, Tallriksvärmning, Konservering, SlowCook, Varmluft, Snabbgrill	Ugnen drivs med	Elektrisk
		Typ	Inbyggnadsugn
		Ljudnivå, dB(A) IEC 704-3	44
		Bruttovikt, kg	38.7
		Nettovikt, kg	37.7
		Bakplåt	1 Emaljplåt, 1 Långpanna i emalj
		Grillgaller	1 Krom
		Sladdlängd, (ca) m	1.5
		Elkontakt	Stickkontakt
		Medföljande tillbehör	Pizza kit, Utdragbara bakplåtsskenor TR1LV, Skruvar
		Ugnskavitet	Grå emalj
		Antal ugnsutrymmen	1
		Produktnummer (PNC)	949 288 456
		EAN-kod	7333394158761
		Säkring, A	16
		Grill, min W	2300
		Tillbehör	1 Emaljplåt/1 Långpanna i emalj/1 Krom/Pizza kit/Utdragbara bakplåtsskenor TR1LV/Skruvar
Uppkoppling	WiFi		
Max anslutningseffekt, W	3490		
Typ av timer	EXCite Touch Display		
Nettovolym, liter	72		
Rengöring	Pyrolys		
Produktmått H x B x D, mm	594x594x569		
Ugnskontroller	Touch		
Grill, max W	2300		
Maxeffekt	3490		
Temperaturspann	30°C - 340°C		
Plåt, max bakningsyta, cm ²	1424		
Ugnsbelysning	1 lamp, Bak		
Energieffektivitetsindex EEI – Undre ugn	61.2		

