



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 napolitansk pizza i restaurangklass 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 napolitansk och klassisk pizzadeg med resultat i restaurangklass. 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 gjutjärnsbakplåt som är framtagen för gräddning vid mycket höga temperaturer och hjälper dig att få den luftiga, sega pizzabotten som kännetecknar äkta napolitansk pizza. Den perforerade pizzaspaden gör hanteringen smidig och minskar risken för



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
- 3 pyrolytiska rengöringsprogram
- Rengöringspåminnelse
- Snabbuppvärmningsfunktion
- Elektronisk temperaturinställning
- Recept i ugnen
- Automatiska temperaturförslag
- 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
Energiklass	A++
Inbyggnadsmått H x B x D, mm	590x560x550
Funktioner	Värmehållning, Bakning med fukt, Pizzaläge, Tallriksvärmning, Konservering, SlowCook, Varmluft, Snabbgrill, Gratinerer, Undervärme, Brödbakning, Konventionell/traditionell matlagning, Upptining, Torkning, Degjäsning, Djupfryst mat, Grill, Varmluft och undervärme
Uppkoppling	WiFi
Max anslutningseffekt, W	3490
Typ av timer	EXCite Touch Display
Nettovolym, liter	72
Ugnsemalj	Pyrolys
HöjdxBreddxDjup, mm	594x594x569
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	Inbyggnadsgugn
Ljudnivå, dB(A) IEC 704-3	44
Bruttovikt, kg	38.7
Nettovikt, kg	37.7
Plåtar	1 Emaljplåt, 1 Långpanna i emalj
Grillgaller	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)	949 288 456
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

