

Link do produktu: <https://sklep.ps.com.pl/piekarnik-ted37739arba-v-steam-pizza-p-408935.html>BRAK
ZDJĘCIA

Piekarnik TED37739ArBA+V STEAM PIZZA

Cena brutto	2 276,99 zł
Cena netto	1 851,21 zł
Numer katalogowy	HZAMIPE9ARBAVSP
Kod producenta	58360
Kod EAN	5906006583606
Głębokość	57
Pojemność (AGD)	77
Kolor AGD	czarny
Uwaga	CE+WEEE
Etykieta energetyczna	Towar wielkogabarytowy, obarczony dodatkową opłatą transportową w wysokości: 53PLN (Netto) Pobierz
Gwarancja	24 mc.
Rożen obrotowy (AGD)	nie
Prowadnice teleskopowe (AGD)	tak
Moc całkowita	3.6
Programator (AGD)	elektroniczny
Czyszczenie (AGD)	kataliza
Funkcje piekarnika	pizza
Termoobieg	tak
Klasa energetyczna	A
Waga	34.65
Wysokość	59.5
Szerokość zabudowy (AGD)	59.5

Opis produktu

Domowa pizza jak z pizzerii

Wyśmienita pizza niczym z najlepszej włoskiej pizzerii od teraz w Twoim domu! Dzięki specjalnej Funkcji Pizza 300°C uzyskasz profesjonalny efekt: idealnie chrupiący spód i doskonale podpieczone, nie przesuszone składniki. Wszystko dzięki specjalnie dobranym parametrom pieczenia równomiernej cyrkulacji gorącego powietrza oraz sile dolnej grzałki oraz bardzo wysokiej temperaturze 300°C, niezbędnej do przygotowania perfekcyjnej pizzy. Funkcja Pizza 300°C gwarantuje, że przepyszna domowa pizza w kilka minut trafi na Twój stół! Możesz też ją wykorzystać by przyrządzić pizzę mrożoną, foccacię, podkłomyki i inne rodzaje tego typu pieczywa.

Piekarnik z opcją pary

Ciasta jak z cukierni, domowy chleb jeszcze lepszy niż z piekarni! Pieczenie z dodatkiem pary sprawia, że Twoje wypieki

zawsze będą smakować i wyglądać wyśmienicie! Dzięki parze pieczywo wyrasta lepiej i równomiernie, jest też bardziej puszyste, nie przesusza się i nie pęka. Dodanie pary do pieczenia to również świetny sposób na podgrzewanie potraw, które dzięki parze zachowują swoją soczystość.

Chrupiące, równomiernie wypieczone ciasto

Domowa i chrupiąca pizza jak z włoskiego pieca? Sekretным składnikiem przepisu jest kamień do pieczenia o średnicy 33 cm z wytrzymałego kordierytu. Kamień nagrzewa się do wysokich temperatur i pochłania wilgoć, co gwarantuje idealnie chrupiący spód. Dzięki niemu ciasto nie przywiera oraz piecze się krótko i równomiernie. Na kamieniu można piec też chleb, bułki czy ciastka i delectować się nimi zawsze wtedy, gdy tylko przychodzi na nie ochota.

Porowata powłoka usuwa zanieczyszczenia

Masz dość szorowania piekarnika? Jest na to sposób! W piekarnikach Amica zostały zastosowane specjalne prostokątne panele, które dzięki porowatej powłoce rozkładają cząsteczki zanieczyszczeń. By oczyścić takie wkłady, wystarczy ustawić piekarnik na 250°C na jedną godzinę. Co ważne, z czasem panele możesz wymienić. Wniosek jest prosty: przyjemna czystość i pełen komfort.