

**La vera pizza italiana, pronta in soli 2.5 minuti\***

Qualità da pizzeria, direttamente a casa tua. Ora puoi stupire amici e parenti grazie all'unico forno domestico approvato dalla Scuola Italiana Pizzaioli. A 340°C, il forno PizzaExpert impiega solo 2,5 minuti\* per rendere indimenticabili le tue serate.

\* Sulla base di test interni con 25 minuti di preriscaldamento e cottura a 340 °C, come validato dalla Scuola Italiana Pizzaioli

Gusta pizze di qualità da ristorante con il forno pirolitico con PizzaExpert.

**Product Benefits & Features****Sorprendi i tuoi ospiti con una pizza degna di una pizzeria**

Rendi felici parenti e amici con il forno PizzaExpert: pizze in stile napoletano come al ristorante cotte a 340° in soli 2,5 minuti\*. Il risultato? Pizze deliziose con croste leggere e croccanti, approvate persino dall'Accademia Italiana della Pizza.

**Il display EXCite Touch ti guida passo passo per preparare la pizza perfetta**

Il Display EXCite Touch ti guida passo dopo passo per risultati sempre perfetti: dal livello ideale per la teglia, ai tempi di preriscaldamento, fino al momento esatto per infornare e sfornare la pizza.



\*In base a test interni con forno preriscaldato per 25 minuti e cottura a 340°C, come da linee guida della Scuola Italiana Pizzaioli.

**Istruzioni dettagliate sull'app per impasto e salsa**

Grazie alle istruzioni dettagliate che trovi sull'app, potrai preparare un autentico impasto come in pizzeria. Trovi anche la ricetta per la salsa al pomodoro e alcune idee per pizze sfiziose.

**Con gli strumenti giusti, preparare la pizza è ancora più facile**

Il forno PizzaExpert include una teglia in ghisa progettata per sopportare alte temperature, per risultati come in pizzeria. L'apposita pala consente di sfornare le pizze facilmente e in sicurezza.

**Pulizia pirolitica. Un sistema di autopulizia con meno sforzo.**

Grazie alle alte temperature, la funzione di pulizia pirolitica trasforma in cenere i residui di grasso e di cibo, che possono essere facilmente eliminati con un panno.



- Connettività Wi-Fi
- Funzioni di cottura del forno: Gratinato, Cottura finale, Pane, Cottura tradizionale, Scongellamento, Essiccazione, Lievitazione impasto, Cibi congelati, Grill, Aria calda e dal basso, Scaldavivande, Cottura ecoventilata, Pizza, Scaldapiatti, Marmellata e conserve, Cottura ventilata delicata, Cottura ventilata, Doppio grill ventilato
- Pulizia pirolitica
- 3 cicli di pulizia pirolitica (breve, medio, lungo)
- Display Full Color TFT
- Chiusura porta VelvetClosing®
- Porta e vetri estraibili

**Product Specification**

Colore estetica	Pure black	Illuminazione	Luce singola
Classe energetica	A++	Indice di efficienza energetica	61.2
Dimensioni incasso in mm	590x560x550	Consumo energetico standard (kWh)	0.93
Funzioni cottura	Gratinato, Cottura finale, Pane, Cottura tradizionale, Scongellamento, Essiccazione, Lievitazione impasto, Cibi congelati, Grill, Aria calda e dal basso, Scaldavivande, Cottura ecoventilata, Pizza, Scaldapiatti, Marmellata e conserve, Cottura ventilata delicata, Cottura ventilata, Doppio grill ventilato	Consumo energetico a circolazione forzata (kWh)	0.52
		Potenza lampada	40
		Tipo di forno	Elettrico
		Categoria	Forno elettrico Built-In
		Rumorosità	44
Connettività	Connessione Wi-Fi	Peso lordo (kg)	38
Carico elettrico totale (Watt)	3490	Peso netto (kg)	37
Categoria	Multifunzione senza vapore	Vassoio	1 lamiera dolci, 1 leccarda
Tipologia di timer	EXCite 2"	Griglie incluse	1 griglia
Volume utile vano forno (lt)	72	Tipologia di guide	Guide laterali Easy entry
Pulizia	Pirolitico	Lunghezza cavo (m)	1.5
Dimensioni AxLxP (mm)	589x594x569		
Tipologia Manopole Forno	Comandi Touch		
Potenza massima Grill (W)	2300		
Max power oven, W	3490		
Temperatura massima (°C)	30°C - 340°C		
Superficie di cottura più grande (cm <sup>2</sup> )	1424		

