

Piec do pizzy TEESA SUPREME, 1200 W, 32 cm , okienko , wyjmowany kamień



teesa®

Marka:

Teesa

Kod produktu:

TSA3231

Kod EAN:

5901890055598

Opis

Domowy piec do pizzy Teesa Supreme

Kto nie lubi pizzy? Zwłaszcza takiej przygotowanej jak we włoskiej pizzerii, której sekretem jest cienki, dobrze wypieczony i chrupiącym spód! Pizza margarita, hawajska, pizza z rukolą czy wegetariańska - zapomnij o częstych wyprawach na miasto, niech Twoje podniebienie cieszy ulubiona pizza jak z pizzerii, przygotowana bez wychodzenia z domu. Pomoże Ci w tym domowy piec do pizzy Teesa Supreme





Pizza w kilka minut

Zastanawiasz się ile czasu zajmuje pieczenie pizzy? Domowy piec do pizzy Teesa, dzięki specjalnej konstrukcji wykorzystującej dwa elementy grzejne, doskonale i równomiernie wypieczę nie tylko ciasto, ale też ser i pozostałe składniki dostownie w 5 minut. Możesz też wykorzystać go do przygotowania innych, nie tylko włoskich przysmaków!

Idealny przepis na pizzę domową

Sekretem uzyskania cienkiego i doskonale wypieczonego ciasta w piecu Supreme jest wykorzystanie ceramicznego kamienia, który rozkłada równomiernie ciepło, utrzymuje bardzo wysoką temperaturę oraz pochłania wilgoć. W efekcie jego działania uzyskasz chrupiący spód, który stanie się Twoją bazą. Wykorzystaj swoje ulubione przepisy na pizzę włoską i ciesz się uczłą dla podniebienia.





Okienko w pokrywie

Lubisz mieć wszystko pod kontrolą? Pokrywa pieca Teesa Supreme została wyposażona w praktyczne okienko, dzięki któremu możesz stale sprawdzać jak dużo czasu jeszcze potrzeba, aby pizza była gotowa do podania.

Domowa pizza jak z pizzerii

Niezależnie od tego, czy wolisz pizzę na grubym cieście, czy preferujesz wersję na cienkim spodzie, domowy piecyk do pizzy Teesa spełni Twoje wymagania. Pokrętko regulacji temperatury w zakresie od 80°C do 400°C oraz sygnalizacja czasu pracy to połączenie, dzięki któremu nie tylko poczujesz się jak pizzerman, ale uzyskasz prawdziwą włoską pizzę w domowym zaciszu.



Bezpieczny piec do pizzy

Czarna obudowa domowego pieca do pizzy Teesa Supreme, nadaje mu uniwersalności, która sprawdzi się w każdej kuchni. Zamieszczone na pokrywie nienagrzewające się uchwyty umożliwiają bezpieczne otwarcie pieca w każdym momencie pieczenia.

Z kolei dzięki dwóm dołączonym do zestawu stalowym łożątkom Twoja pizza domowej roboty szybko i pewnie wylądzuje na talerzu domowników.

Opis techniczny

Główne cechy

Dwa elementy grzejne
Regulacja temperatury i czasu
Lampka sygnalizująca gotowość do pracy
Nienagrzewające się uchwyty
Zabezpieczenie przed przegrzaniem
Okno w pokrywie

Dane techniczne

Powierzchnia pieczenia: kamień
Temperatura: 80°C / 160°C / 240°C / 320°C / 400°C
Timer: do 15 min.
Średnica kamienia: 32 cm
Moc maksymalna: 1200 W
Zasilanie: 220 ~ 240 V; 50/60 Hz
W zestawie: dwie stalowe łożątki

Parametry fizyczne

Waga: 5 kg
Wymiary: 350 x 370 x 165 mm
Długość przewodu: 90 cm

Specyfikacja

Dane logistyczne	
Gabaryt	W010G010-A-1

Jednostka miary	Ilość	Waga netto	Waga brutto	Szer. x Dł. x Wys.
szt.	1 szt.	5.35 Kg	6 Kg	37 cm x 24.5 cm x 40 cm
kart.	2 szt.	10.5 Kg	12.5 Kg	37.5 cm x 41.5 cm x 50.5 cm