

www.salente.eu

Hőmérséklet 80 - 450 °C

Grill funkciók

5 előre beállított pizzaprogram

4 előre beállított sütési/grillezési program

1 egyéni program

Érintőpanel

Időzítő

450°C

Salente Vulcano

Salente Vulcano elektromos pizasütő

Készítsen otthon tökéletesen ropogós és aranyárgára sült pizzákat, akár csak egy igazi olasz pizzériában, egyszerűen, gyorsan és könnyedén, otthonának kényelmében. A Salente Vulcano pizasütő segítségével akár egy átlagos konyha is kis olasz bisztróvá válhat. A sütő akár 450°C-os magas hőmérsékletet is elér, ami garantálja a tészta tökéletes barnulását, miközben a tészta puha és bolyhos állaga megmarad. Nincs többé átázott vagy kemény szélek. Csak ropogós, ízletes pizza tökéletesen megsült sajttal és ízgazdag hozzávalókkal.

450 °C-on sütve – a tökéletes pizza titka

A legtöbb otthoni sütő legfeljebb 300 °C-os hőmérsékletet ér el. A mi Salente Vulcano otthoni pizasütőnk azonban akár 450 °C-ra is fel tudja tekerni – akár csak az olasz pizzériák professzionális kőkemencéi.

Az ilyen magas hőmérséklet a kulcsa például egy igazi nápolyi pizza elkészítésének, amely rövid ideig, de extrém hőfokon sül meg. Az eredmény egy tökéletesen pihe-puha tészta, roppanós szélek és olvadt sajt, amely gyönyörűen összeolvad a szósszal és ízgazdag marad. A 450 °C-os hőmérsékletnek köszönhetően ugyanezt a hatást otthon is elérheti – gyorsan, túlszáritás nélkül és olyan hiteles eredménnyel, mint egy olasz fatüzelésű kemencében.

Nem csak pizasütő

A Salente Vulcano pizasütő nem csak a pizza mestere – a beépített grill funkciónak köszönhetően számtalan más módon is használhatja egész évben. Broil, Roast, Bake és Grill üzemmódokat kínál, így nemcsak tökéletesen átsült pizzákat, hanem zamatos húsokat, barnára sült zöldségeket, ropogós pirítóst vagy házi süteményeket is könnyedén elkészíthet.

Specifikáció:

- 5 előre beállított pizza program – Neapolitan pizza (nápolyi), Thin pizza (klasszikus olasz), Pan pizza (serpenyőben sült pizza), New York pizza, Frozen pizza (fagyasztott pizza)
- 3 előre beállított sütési program – Bake (sütés – tortákhoz és pitékhez), Roast (hús, zöldség és burgonya sütéséhez), Broil (felső sütés – gratináláshoz)
- 1 előre beállított grillező program
- 1 egyedi program
- Érintőpanel
- Időzítő
- Hőmérséklet-beállítás (80–450 °C)
- Belső világítás
- Pizza Expert mód – folyamatos működés akár 30 percig
- Felső és alsó fűtés
- Intelligens hőszabályzás a kiválasztott program szerint
- Kézi fűtőválasztás egyéni beállításokhoz
- Ventilátor – hűtőfunkció a sütő túlmelegedésének megakadályozására
- Zajszint: 55 dB
- Hangjelzés
- Maximális pizzaátmérő: 33 cm
- Gazdag tartozékkészlet
- Névleges teljesítmény: 1800–2200 W
- Névleges áram: 9,2 A
- Névleges feszültség: AC 220–240 V
- Névleges frekvencia: 50/60 Hz
- Tápkábel hossza: 0,8 m
- A sütő méretei: 455 × 477 × 274 mm
- A belső tér méretei: 341 × 341 × 126 mm
- Tömeg: 15,4 kg
- Az ajtó anyaga: üveg
- A belső szerkezet anyaga: acél alumíniumréteggel
- A külső szerkezet anyaga: felületkezelte acél

Csomag tartalma:

- Pizasütő
- Sütőlemez
- Pizzakő
- Pizzalapát
- Pizzavágó
- Pizzalapát
- Tésztavágó
- Felhasználói kézikönyv (CZ/SK/EN/HU/RO/DE/IT)