



Pour des soirées pizzas légendaires

Vous pouvez désormais impressionner vos amis et votre famille avec des pizzas dignes d'un restaurant, cuites dans le seul four domestique approuvé par la Scuola Italiana Pizzaioli. À 340 °C, il faut seulement 2 minutes et demi* au four PizzaExpert pour rendre vos soirées pizzas inoubliables.

*Sur base de tests internes effectués avec un préchauffage de 25 minutes et une cuisson à 340 °C, tel que validé par la Scuola Italiana Pizzaioli.

Avantages et spécifications



Le seul four qui cuite une pizza digne de ce nom, en 2 minutes et demi

Le four PizzaExpert atteint une t° de 340 °C, vous permettant, ainsi qu'à vos invités, de déguster une pizza napolitaine à la croûte légère, moelleuse et croustillante en 2 minutes et demi.* Si savoureuse qu'elle est recommandée par la Scuola Italiana Pizzaioli, l'Académie italienne de la pizza.

*Sur base de tests internes effectués avec un préchauffage de 25 minutes et une cuisson à 340 °C, tel que validé par la Scuola Italiana Pizzaioli.



Guidage automatique, étape par étape, pour atteindre plus facilement la perfection

L'écran tactile EXCite, facile à utiliser, du four PizzaExpert, vous guide avec un timing parfait à chaque étape, du niveau adéquat pour la plaque, au temps de préchauffage, ou encore, au moment d'enfourner ou de sortir la pizza.



Aide à la préparation d'une pâte et d'une sauce parfaites

Notre application AEG vous donne des instructions, pas à pas, pour créer une pâte napolitaine et classique, pour une pizza digne d'un restaurant. L'application vous montre également comment préparer une sauce tomate et vous propose des idées pour la réalisation de pizzas.



Des accessoires qui font toute la différence

La plaque en fonte du four PizzaExpert est conçue pour résister aux t° élevées (340 °C), nécessaires à la cuisson d'une pizza mémorable. Elle est également parfaite pour le pain, les biscuits et les pâtisseries. Une pelle à pizza perforée facilite la manipulation et empêche les aliments de coller.



Nettoyage par pyrolyse. La fonction d'auto-nettoyage

Le nettoyage par pyrolyse, à haute température, transforme les graisses et les résidus alimentaires en cendres, que vous pouvez ensuite facilement éliminer avec un chiffon humide.

- Le four PizzaExpert cuite une pizza en seulement 2,5 minutes à 340 °C.
- Comprend un kit à pizza avec plaque de cuisson en fonte et pelle à pizza perforée
- Guidage pas à pas pour une pâte parfaite et une sauce savoureuse, dans l'app AEG
- MaxiKlasse™ - Grande cavité (72 litres)
- Four multifonction à air pulsé
- SoftMotion™ - fermeture de porte en douceur
- Commandes tactiles
- Connectivité: contrôlez votre four via votre smartphone ou votre tablette
- Nombre de fonctions de four : 18
- Recettes intégrées
- Préchauffage rapide
- Système de nettoyage Pyroluxe® Plus, 3 cycles
- Porte du four IsoFront® Plus avec structure résistante à la chaleur
- Capacité du four: 72 litres
- Sécurité enfants électronique
- Guide télescopique Pizza kit, Glissière télescopique TR1LV inclus
- Eclairage automatique à l'ouverture de la porte
- Proposition de température automatique
- Réglage électronique de la température
- Utilisation de la chaleur résiduelle pour des économies d'énergie
- Fonction de verrouillage automatique

Caractéristiques techniques

Couleur	Noir	Indice d'efficacité énergétique	61.2
Classe d'efficacité énergétique	A++	Consommation d'énergie conventionnel (kWh/cycle)	0.93
Dimensions d'encastrement (HxLxP) en mm	590x560x550	Consommation d'énergie chaleur tournante (kWh/cycle)	0.52
Fonctions de cuisson	Gratiner, Chaleur de sole, Pain, Convection naturelle, Décongélation, Déshydrater, Levée de pâte/pain, Plats surgelés, Grill, Air pulsé & chaleur de sole, Maintien au chaud, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chauffe-plats, Stérilisation, Cuisson basse température, Chaleur tournante, Turbo grill	Éclairage (W)	40
Connectivité	Oui	Energie Four	Electrique
Valeur de raccordement (W)	3490	Type de produit	Four électrique encastrable
Dimensions HxLxP (mm)	594x596x569	Niveau sonore (dB)	44
Volume du four (L)	72	Poids net appareil avec accessoires (kg)	37.5
Nettoyage	pyrolyse	Poids appareil brut, emballage inclus (kg)	38.5
Commandes du four	Touch	Accessoires - Plaques de cuisson	1 plaque à pâtisserie, 1 lèchefrite
Type de minuterie	EXCite - TFT touch	Accessoires - Grilles de cuisson	1 grille
Puissance du gril (W)	2300	Supports de grilles	Rails latéraux Easy entry
Valeur de raccordement (W)	3490	Longueur de cordon (m)	1.5
Températures réglables	30°C - 300°C	Type de prise	Prise Schuko
Plaque de cuisson (cm ²)	1424	Valeur de température K max. de la surface de la porte (selon EN30 ou 60335-1)	30
Eclairage intérieur	paroi arrière	Accessoires inclus	Pizza kit, Glissière télescopique TR1LV
		Matériau de la cavité	Email gris
		Nombre de cavités	1

