

the Smart Oven™ Pizzaiolo

Le premier minifour domestique à atteindre 400 °C



Description du produit :

Le Pizzaiolo est le premier minifour domestique capable d'atteindre 400 °C et de cuire une vraie pizza façon feu de bois en 2 minutes. Il reproduit les trois types de chaleur produite par un four à briques : conductrice, rayonnante et convective. Notre système Element iQ reproduit également l'environnement de cuisson idéal pour les pizzas à la croûte épaisse, cuite à la poêle, fine et croustillante et surgelée.

SYSTÈME ELEMENT IQ® : Les algorithmes de notre système Element iQ dirigent la chaleur à l'endroit et au moment requis afin d'obtenir une performance de cuisson optimale. Le design en creux innovant utilise des capteurs, un contrôle de la température PID et une technologie de déflecteur optimisée. Le système ajuste les éléments chauffants et la puissance de chacun pour garantir une cuisson parfaite de la pizza de votre choix.

CHALEUR CONDUCTRICE POUR CONTRÔLER LA CUISSON DE LA BASE : La plaque dynamique à contrôle indépendant repose directement au-dessus des éléments chauffants incoloy. La pierre cordièrite naturelle est chauffée rapidement et uniformément pour maintenir la bonne température et cuire la base de la pizza jusqu'au résultat souhaité, pour une texture identique à la cuisson classique au feu de bois.

CHALEUR CONVECTIVE POUR LES GARNITURES CUITES AU FOUR : Pour les pizzas au feu de bois et les pizzas napolitaines, le bouclier déflecteur optimisé protège les garnitures fragiles de la chaleur intense, tout en réfléchissant la chaleur rayonnante vers la croûte pour obtenir un effet tacheté.

Pour les autres types de pizza, la commutation dynamique des éléments internes assure un brunissement uniforme des garnitures, du fromage et de la pâte.

VOS PIZZAS PRÉFÉRÉES QUAND VOUS VOULEZ : The Pizzaiolo propose de nombreuses fonctions de cuisson prédéfinies, dont l'authentique pizza au feu de bois, l'emblématique new-yorkaise, la délicieuse pizza à la poêle, la pizza fine et croustillante de restaurant et même la pizza surgelée. Impressionnez votre famille et vos amis en créant de vraies pizzas maison grâce aux fiches de recettes imaginées par Sage en complément du Pizzaiolo.

PERSONNALISATION AVEC LE MODE MANUEL : Personnalisez entièrement le fonctionnement du four. Le mode manuel vous permet de contrôler individuellement les températures de la plaque et de la partie supérieure, et de sélectionner les éléments chauffants à utiliser. Définissez la configuration de chaleur idéale : sélectionnez Crust Only pour obtenir une pâte tachetée sur une pizza napolitaine ou Even Heat pour les autres pizzas dont les garnitures, fromages et pâtes sont dorés uniformément.

RÉTENTION DE LA CHALEUR ET SÉCURITÉ D'UTILISATION : Grâce à la combinaison d'une fenêtre avant à double vitrage résistante à la chaleur et d'une isolation multi-matériaux entourant la chambre de chauffe, les températures extrêmes sont retenues à l'intérieur de la cavité du four, tandis que les surfaces extérieures restent aussi fraîches que possible.

Opportunités de vente incitative :

The Pizza Pan
SKU : SPZ001
PVC : 79,90 € (UE)

Caractéristiques techniques du produit :

- **Matériaux :** Acier inoxydable
- **Capacité :** Pizza 30 cm
- **Paramètres :** 7 pré-réglages et mode manuel
- **Accessoires :** Pizza Peel, Pizza Pan

- **Tension :** 220-240 Volts
- **Puissance :** 1975 - 2350 Watts
- **Poids unitaire :** 17 kg
- **Poids de la boîte de présentation :** 20,6 kg
- **Poids brut d'expédition :** 22 kg
- **Unités par carton :** 1
- **Unités par 6 mètres :** 160
- **Unités par 12 mètres :** 320
- **Unités par 12 mètres HQ :** 400
- **Dimensions du carton d'expédition (H x l x P) :** 564 x 492 x 582 mm
- **Dimensions du produit (H x l x P) :** 273 x 472 x 465 mm
- **Dimensions de la boîte de présentation (H x l x P) :** 563 x 480 x 570 mm

Vidéos des produits disponibles

- The Smart Oven™ Pizzaiolo - Les performances d'un four à briques à la maison
https://youtu.be/DS-iA_oNiYO
- Comparez les performances de the Smart Oven™ Pizzaiolo avec celles de votre pizzeria locale
<https://youtu.be/U0nBTc3ofGU>
- The Smart Oven™ Pizzaiolo présente : personnalisez les réglages de température avec le mode manuel
<https://youtu.be/rLtQEHOUMRA>
- The Smart Oven™ Pizzaiolo présente : la pâte à pizza napolitaine en toute simplicité
https://youtu.be/utPV1_z7ETU
- The Smart Oven™ Pizzaiolo présente : comment préparer une pizza napolitaine en 2 minutes
<https://youtu.be/YettVTyGeko>
- The Smart Oven™ Pizzaiolo présente : la pâte à pizza cuite à la poêle en toute simplicité
<https://youtu.be/3DUJA0Vcyam4>
- The Smart Oven™ Pizzaiolo présente : comment réaliser une savoureuse pizza cuite à la poêle
<https://youtu.be/F8GjHUbOQNg>

Sage® SKU : SPZ820 | PVC : 799,90 € (UE)

the Smart Oven™ Pizzaiolo



Garantie du produit :

Garantie réparation ou remplacement de 2 ans (à la seule discrétion de Sage Appliances)

Codes produit APN et TUN :

SPZ820BSS4EEU1

- Numéro APN : 9312432030861
- Code TUN : 19312432030868

Caractéristiques WEEE :

Produit net

- Plastique : 90 g
- Papier : 40 g
- Carton : 140 g
- Polystyrène : 836 g

Carton d'emballage

- Plastique : 0 g
- Papier : 0 g
- Carton : 2138 g
- Polystyrène : 0 g

Carton d'expédition

- Plastique : 0 g
- Papier : 0 g
- Carton : 1370 g
- Polystyrène : 0 g

Modèle disponible en :

COULEUR

SKU PRODUIT

 Acier inoxydable brossé SPZ820BSS4EEU1