

MO201EU – FOUR À PIZZA POLYVALENT D'EXTÉRIEUR NINJA ARTISAN – 1760W

DES PIZZAS ARTISANALES EN SEUL GESTE, EN MOINS DE 3MINS* (et bien plus!)



Photo non contractuelle

Taille du produit(H/L/P):	32 x 59x 42 cm
Emballage (H/L/P):	41 x 21.4 x 49cm
Master (H/L/P):	44*51*66cm
NW/GW/Master:	11.7kg / 19.2kg/ 22.5kg
EAN: 0622356320559	Coloris: Gris
Garantie 2 ans	Puissance: 1760W

* Hors préchauffage

DESCRIPTION

Avec le four à pizza d'extérieur Ninja Artisan, vivez l'expérience et la satisfaction de réaliser facilement depuis votre jardin, de véritables pizzas traditionnelles dignes d'une pizzeria, en moins de 3 mins. Grâce à son fonctionnement électrique, son contrôle digital et ses divers modes de cuisson, il vous offre la possibilité de maîtriser également la cuisson de vos viandes, poissons, légumes, gratins, dessert et bien plus. Doté d'une lumière intérieure, gardez un œil en toute simplicité sur vos cuissons.

- **PIZZA ARTISANALES EN MOINS DE 3 MINUTES**, avec une température de cuisson de 370°C
- **FONCTIONNEMENT SANS FLAMME POUR DES PIZZAS EN UN SEUL GESTE** : grâce à sa technologie convective, inutile de tourner votre pizza constamment pour obtenir une cuisson homogène et un résultat digne d'une pizzeria.
- **4 MODES DE CUISSON** : PIZZA (5 menus), BAKE (Four), PROVE (fermenter/faire pousser des pâtes), AIR FRY (Frire à l'air)
- **UNE EXPERIENCE PIZZA COMPLÈTE GRÂCE À 5 MENUS PIZZA**: Artisan (pour de véritables pizza à la Napolitaine), Thin Crust (pour des pizzas à pâte fine et croustillante) New York, Pan/Chicago/ Custom (pour un résultat professionnel même sur des pizzas du commerce)
- **CONTRÔLE DE LA CUISSON EN UN CLIN D'ŒIL**: fenêtre de visualisation pour contrôler la cuisson sans perte de chaleur.
- **TEMPÉRATURE AJUSTABLE** : de 40°C à 370°C, pour des résultats et textures maîtrisées
- **UTILISATION** pouvant convenir parfaitement pour les jardins, les terrasses, les campings, les balcons

Inclus:

- . Livret de recette et guide de cuisson
- . 1* pelle à pizza perforée
- . 1* plaque de cuisson (30 *30 cm)
- . 1* panier de cuisson Air Fry
- . 1* pierre à pizza pour des pizzas de 30cm

MO201EU – FOUR À PIZZA POLYVALENT D'EXTÉRIEUR NINJA ARTISAN – 1760W

POLYVALENT - 4 MODES DE CUISSON



VÉRITABLE FOUR À PIZZA

Des pizzas de qualité en 2.30 mins, sans intervention par rapport à un four à pizza traditionnel. 5 menus possibles.



AIR FRY (frire à l'air)

Pour réaliser des fritures avec peu ou pas d'huile et autres, idéal pour vos bouchées apéro ou accompagnement croustillants



BAKE (Four)

Viandes rôties ou gâteaux moelleux, profitez de la flexibilité culinaire offerte par ce mode comme dans un four d'intérieur.



PROVE (Faire lever des pâtes)

Transformez votre four en une véritable machine à fermenter.

RÉSULTATS MAITRISÉS

Contrôle digital des températures de cuisson
Températures de 40°C à 370°C

MATÉRIAU DURABLE

Conçu pour résister à la pluie et aux intempéries pour une utilisation en extérieur en tout temps.
Norme IPX4



DES PIZZAS EN UN SEUL GESTE

Technologie de cuisson à chaleur pulsée avec T°C jusqu'à 370°C pour une circulation homogène de l'air chaud et des pizzas dignes des grandes pizzerias, en toute facilité, sans avoir à retourner.



FACILE À UTILISER

- . **Fonctionnement à l'électricité.** Sans les inconvénients du charbon ou du gaz. Mise en route rapide et facile.
- . **Automatique** : Décompte du temps et arrêt automatique en fin de cuisson

SURVEILLANCE EN UN CLIN D'OEIL

Fenêtre de visualisation pour contrôler la cuisson de votre pizza, sans perte de chaleur.
Lumière intérieure incluse

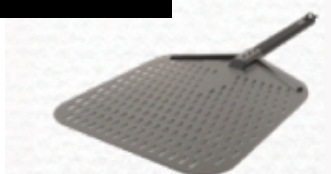


XSKMOCVREUUK
HOUSSE DE PROTECTION



Vendue séparément

Inclus:



1* pelle à pizza perforée



1* PIERRE À PIZZA

Pizza: 30cm max

Ne pas tremper dans l'eau



1* PLAQUE DE CUISSON (30*30cm)



1* PANIER DE CUISSON AIR FRY (jusqu'à 1.3kg de frites)