


Une pizza d'exception, en 2min30* chrono

Avec le four avec fonction PizzaExpert, seul four traditionnel approuvé par l'École Italienne de Pizzaiolo, votre pizza est prête en 2 min 30 à 340 °C. Pourtant, quand on pense à sa croûte légère, moelleuse et croustillante, chaque minute paraît durer une éternité.

*Basé sur des tests internes avec 25 minutes de préchauffage et une cuisson à 340 °C, validés par l'École Italienne de Pizzaiolo.

Bénéfices et Caractéristiques
Régalez vos proches avec une pizza digne d'un restaurant chez vous


Avec le four avec fonction PizzaExpert, régalez vos proches avec une pizza de style napolitain, à la croûte aérienne, à la fois moelleuse et croustillante. Cuite à 340 °C en seulement 2,5 minutes, elle est tellement savoureuse que le four est approuvé par l'Académie Italienne de

Un guidage automatique à chaque étape


Préparez en toute confiance des pizzas dignes d'un restaurant, grâce aux conseils sur l'écran tactile EXCite du four PizzaExpert. Il indique tout ce que vous devez savoir, du niveau idéal pour la plaque au temps de cuisson, en passant par le moment parfait pour enfourner et

*Basé sur des tests internes avec 25 minutes de préchauffage et une cuisson à 340 °C, validés par l'École Italienne de Pizzaiolo.

Suivez les étapes dans l'application pour réussir votre pâte et votre sauce


Avec les instructions étape par étape de l'application, vous pouvez réaliser en toute confiance une pâte de style napolitain ou une pâte classique pour obtenir une pizza digne d'un restaurant. L'application vous guide et vous inspire pour des pizzas toujours plus gourmandes.

Simplifiez-vous la vie avec les bons ustensiles


Le four PizzaExpert est livré avec une plaque en fonte, conçue pour résister aux hautes températures. Elle permet d'obtenir cette croûte légère et moelleuse qu'on a hâte de déguster. Le four est également livré avec une pelle à pizza perforée, pour une manipulation facile, sans

Nettoyage pyrolytique


En utilisant une température élevée, la fonction de nettoyage pyrolytique transforme la graisse et les résidus alimentaires en cendres. A la fin du cycle, vous pouvez facilement essuyer l'intérieur du four avec un chiffon humide.

- Four encastrable Pyrolyse Série 700 MealAssist avec PizzaExpert
- Chaleur tournante pulsée
- Fonctions de cuisson : Gratiner, Cuisson de sole, Cuisson du pain, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Déshydratation, Levée de pâte / pain, Plats surgelés, Gril, Chaleur tournante pulsée + cuisson de sole, Maintien au chaud, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chauffe-plats, Stérilisation, Cuisson basse température, Chaleur tournante pulsée, Turbo gril
- Nettoyage Pyrolyse
- Affichage LCD blanc
- Connexion : Wifi
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 3 cycles pyrolyse pré-programmés
- Fonctionnalités : 99 recettes préprogrammées
- Fermeture douce assistée "Velvet Closing"
- Fonction préchauffage rapide
- Températures : 30°C - 340°C
- Type de plats : 1 plaque de cuisson, 1 lèche-frite
- Nombre de grille : 1 grille
- Eclairage intérieur 40W
- Rails télescopiques compatibles (en option) : TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV.
- Lèche-frite(s) compatible(s) (en option) : E900AF11, M900EC01, E100EC02.

Spécifications techniques

Couleur	Noir	Surface cuisson plus large support (cm ²)	1424
Classe d'efficacité énergétique*	A++	Eclairage intérieur	1, paroi arrière
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550	Indice efficacité énergétique (EEI)	61.2
Fonctions de cuisson	Gratiner, Cuisson de sole, Cuisson du pain, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Déshydratation, Levée de pâte / pain, Plats surgelés, Gril, Chaleur tournante pulsée + cuisson de sole, Maintien au chaud, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chauffe-plats, Stérilisation, Cuisson basse température, Chaleur tournante pulsée, Turbo gril	Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93
		Conso classe énergétique MF (kWh):	0.52
		Éclairage (W)	40
		Source de chaleur	Electrique
		Type de l'appareil	Four électrique
		Niveau sonore dB(A)**	44
		Poids appareil brut (Kg)	38.1
		Poids appareil net (Kg)	37.1
		Type de plats	1 plaque de cuisson, 1 lèche-frite
		Nombre de grille(s):	1 grille
Connectivité	Oui	Rails/gradins du four	Side grids Easy entry
Puissance électrique totale (W)	3490	Longueur du câble (m)	1.5
Four vapeur	Non		
Interface	EXCite		
Volume utile cavité (L)	XXL 72		
Mode de nettoyage	Pyrolyse		
Dimensions HxLxP (mm)	594x594x569		
Commandes du four	Commande tactile		
Puissance du gril (W)	2300		
Puissance du four (W)	3490		
Températures réglables	30°C - 340°C		

