



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 cuit 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

*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 pain plat et tarte flambée. Une pelle à pizza perforée facilite la manipulation et empêche les aliments de

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 cuit des pizzas fraîches de style napolitain 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
- Glissières télescopiques incluses
- 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
Classe d'efficacité énergétique	A++
Dimensions d'encastrement (HxLxP) en mm	590x560x550
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
Connectivité	Oui
Valeur de raccordement (W)	3490
Type de minuterie	EXCite - TFT touch
Volume du four (L)	72
Nettoyage	pyrolyse
Dimensions HxLxP (mm)	594x596x569
Commandes du four	Touch
Puissance du gril (W)	2300
Valeur de raccordement (W)	3490
Températures réglables	30°C - 340°C
Plaque de cuisson (cm²)	1424
Eclairage intérieur	paroi arrière

Indice d'efficacité énergétique	61.2
Consommation d'énergie conventionnel (kWh/cycle)	0.93
Consommation d'énergie chaleur tournante (kWh/cycle)	0.52
Éclairage (W)	40
Energie Four	Electrique
Type de produit	Four électrique encastrable
Niveau sonore (dB)	44
Poids appareil brut, emballage inclus (kg)	38.6
Poids net appareil avec accessoires (kg)	37.6
Accessoires - Plaques de cuisson	1 plaque à pâtisserie, 1 lèchefrite
Accessoires - Grilles de cuisson	1 grille
Supports de grilles	Rails latéraux Easy entry
Longueur de cordon (m)	1.5
Type de prise	Prise Schuko
Accessoires inclus	Pizza kit, Glissière télescopique
Matériau de la cavité	Email gris
Nombre de cavités	1
Code produit (PNC)	949 288 052
Code EAN	7333394140544
Fusible (A)	16

