M A E S T R O P I Z Z A

M A E S T R O P I Z Z A

HLB 8510 P

Автоматическая функция приготовления пиццы с нагревом до 340°C

Профессиональные дополнительные принадлежности в комплекте: камень для пиццы и лопатка для пиццы

Многофункциональная система SurroundTemp — 9 функций приготовления

Система плавного открывания/закрывания дверцы

SoftClose

Полная/полезная ёмкость: 71/70 л

Класс энергопотребления A+: до 20% экономии. Найдите что-то... Напечатайте

Сенсорная панель управления

Телескопические направляющие с плавным скольжением

Функция быстрого предварительного нагрева

Дверца с четырёхслойным остеклением

Глубокий противень, эмалированный противень и решётка

Защитная блокировка от детей

Отделка из чёрного стекла

HLC 8510 P

Те же отличные характеристики продукта, компактный размер

Размеры: высота 455 мм, ширина 595 мм, глубина 559 мм

Объём брутто/нетто: 45/44 литра

TEKA

СТАНЬТЕ легендарным МАЭСТРО ПИЦЦЫ

TEKA

РЕЦЕПТ НАСТОЯЩЕЙ

Неаполитанской ПИЦЦЫ

1 ТЕМПЕРАТУРА

340 °C

Духовой шкаф может разогреться до 340°C — это идеальная температура приготовления пиццы, гарантирующая непревзойдённый результат.

2 КАМЕНЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Входящий в комплект специальный камень для выпечки пиццы поможет вам добиться идеальной хрустящей корочки, как будто в профессиональной дровяной печи.

3 СКОРОСТЬ

Ваша пицца будет готова всего за 3 минуты. профессиональной дровяной печи.

4 ЛОПАТКА ДЛЯ ПИЦЦЫ

У вас будет всё, чтобы почувствовать себя настоящим шеф-поваром.

ОТКРОЙТЕ ДЛЯ СЕБЯ ДУХОВОЙ ШКАФ MAESTROPIZZA И ГОТОВЬТЕ ПИЦЦУ ДОМА КАК В ЛУЧШИХ ПИЦЦЕРИЯХ.

НЕВЕРОЯТНЫЕ **РЕЗУЛЬТАТЫ**

Сочетание высокой температуры и скорости приготовления, выпечка на специальном камне для пиццы — всё это придаёт хрустящую корочку тесту и неповторимый вкус начинке, как будто ваша пицца прибыла прямиком из Неаполя.

ЛУЧШИЙ РЕСТОРАН — ЭТО **ВАША КУХНЯ**

С духовым шкафом MaestroPizza вы можете приготовить 10 всего за 30 минут, постоянно получая один и тот же результат: идеальный.

Кроме того, MaestroPizza — это духовой шкаф с пиролитической очисткой, в котором вы можете готовить любые другие блюда.

ЭКСКЛЮЗИВНОЕ РУКОВОДСТВО

ОТ ОДНОЙ ИЗ 10 ЛУЧШИХ ПИЦЦЕРИЙ В ЕВРОПЕ

Вместе с духовым шкафом MaestroPizza вы получите полное руководство о том, как приготовить лучшее тесто и лучшую пиццу, которое лично написали прославленные мастера неаполитанской пиццы из Frattelli Figurato — лучшей пиццерии в Испании и одной из лучших 10 пиццерий в Европе.*

Изучите их советы и станьте истинным маэстро пиццы.

*Согласно Путеводителю по лучшим пиццериям в Европе