



PIEC DO PIZZY 1200W 67480 LUND

Cena brutto	317,13 zł
Cena netto	257,83 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	67480
Kod producenta	67480
Kod EAN	5906083070969
Producent	Lund

Opis produktu

Piec do Pizzy LUND 67480 - 1200W

Elektryczny piec do pizzy z komorą grzewczą osiągnającą temperaturę do 400°C. Wyposażony w kamień z kordierytu o średnicy 32 cm, umożliwiającą pieczenie pizzy w czasie zbliżonym do pieców profesjonalnych.

Moc grzewcza 1200W

Maksymalna temperatura 400°C

Średnica kamienia 32 cm

Czasomierz 0-15 min

Charakterystyka techniczna

Temperatura pieczenia do 400°C

Temperatura zbliżona do pieców kamiennych w pizzeriach. Przy takim żarze spód pizzy chrupie, a składniki zachowują świeżość. Czas pieczenia pizzy o grubości standardowej to około 5-7 minut, w zależności od grubości ciasta i ilości składników.

Kamień z kordierytu 32 cm

Kordieryt to minerał ceramiczny odporny na szoki termiczne i temperatury powyżej 1000°C. Kamień równomiernie rozprowadza ciepło i wchłania wilgoć z ciasta, co zapewnia chrupki spód. Średnica 32 cm pozwala na pieczenie pizzy o rozmiarze do około 30 cm.

Regulacja mocy 5-stopniowa

Pięć poziomów mocy grzewczej umożliwia dostosowanie temperatury do rodzaju potrawy. Niższe ustawienia sprawdzają się przy ciastach drożdżowych i delikatnych wypiekach, wyższe przy pizzy i potrawach wymagających intensywnego pieczenia.

Czasomierz mechaniczny do 15 minut

Mechaniczny timer z sygnałem dźwiękowym po upływie czasu. Ustawienie czasu pieczenia eliminuje konieczność ciągłego nadzoru. Po zakończeniu cyklu piec sygnalizuje gotowość potrawy.

Specyfikacja techniczna

Model	LUND 67480
Moc	1200W
Napięcie zasilania	220-240V, 50/60Hz
Maksymalna temperatura	400°C
Regulacja temperatury	5-stopniowa
Czasomierz	0-15 minut
Średnica kamienia do pizzy	32 cm
Materiał kamienia	Kordieryt
Dodatkowe wyposażenie	Rondel z powłoką nieprzywierającą, 2 łopatkę do pizzy, nóż do pizzy

Zastosowanie

- Pieczenie pizzy domowej na cienkim lub grubym cieście
- Podgrzewanie i odświeżanie pizzy z dnia poprzedniego
- Pieczenie focacci, chlebków czosnkowych i placków drożdżowych
- Przygotowywanie zapiekanek, tart i quiche
- Pieczenie mięs i warzyw w rondlu z powłoką nieprzywierającą
- Gratinowanie i zapiekanie potraw w naczyniu żaroodpornym
- Tostowanie kanapek i podgrzewanie pieczywa
- Pieczenie ciast biszkoptowych i drożdżowych o niewielkich rozmiarach

Użytkowanie i konserwacja

Pierwsze uruchomienie

Przed pierwszym użyciem należy rozgrzać piec bez żywności przez około 10 minut w maksymalnej temperaturze. Pomieszczenie powinno być wietrzone, ponieważ elementy grzewcze mogą wydzielać zapach przy pierwszym nagrzaniu. Po ostygnięciu wytrzeć kamień suchą szmatką.

Czyszczenie kamienia z kordierytu

Kamień nie wymaga mycia detergentami. Po ostygnięciu wystarczy usunąć resztki jedzenia szpatułką lub szczotką. Kamień może z czasem ciemnieć – to naturalne i nie wpływa na jego właściwości. Nie należy moczyć kamienia w wodzie ani myć w zmywarce, ponieważ wchłonie wilgoć i może pęknąć przy nagrzewaniu.

Bezpieczeństwo użytkowania

Obudowa pieca nagrzewa się podczas pracy. Należy unikać kontaktu z powierzchnią urządzenia i używać rękawic kuchennych przy wkładaniu i wyjmowaniu potraw. Piec powinien stać na stabilnej, niepalnej powierzchni z zapewnionym odstępem minimum 10 cm od ścian i innych przedmiotów.

Produkty powiązane

Do pieca LUND 67480 pasują kamienie zapasowe o średnicy 32 cm, łopatkę do pizzy z długą rączką oraz formy do pizzy perforowane. Warto rozważyć zakup termometru kuchennego do kontroli temperatury wnętrza pieca oraz szczotki z naturalnego włosia do czyszczenia kamienia.