

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/piec-do-pizzy-1200w-kd4344-p-67956.html>



Piec do pizzy 1200W KD4344

Cena brutto	237,51 zł
Cena netto	193,10 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	KD4344
Kod producenta	KD4344
Kod EAN	5903957022338
Producent	KRAFT&DELE

Opis produktu

Piec do pizzy KRAFT&DELE KD4344 — elektryczny piec z kamieniem kordierytowym 30 cm

KD4344 to kompaktowy elektryczny piec do pizzy przeznaczony do użytku domowego. Wyposażony w kamienną płytę kordierytową o średnicy 30 cm, zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła charakterystyczne dla tradycyjnych metod wypieku. Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, moc 1200 W oraz zestaw dwóch łopatek do pizzy w komplecie.

Moc 1200 W
Płyta do pieczenia Kordieryt, 30 cm
Regulacja temperatury 5 poziomów
Wymiary 37 × 35 × 17 cm

Charakterystyka urządzenia

Kamień kordierytowy

Kordieryt to materiał ceramiczny o wysokiej pojemności cieplnej — pochłania i oddaje ciepło stopniowo, co przekłada się na równomierne wypieczenie spodu pizzy bez przypalenia wierzchu. Płyta o średnicy 30 cm mieści standardową pizzę domową.

Wizjer w pokrywie

Szybka obserwacyjna umożliwia kontrolę stanu wypieku bez unoszenia pokrywy. Otwieranie urządzenia podczas pieczenia powoduje utratę ciepła i wydłuża czas przygotowania — wizjer eliminuje tę konieczność.

Regulacja temperatury i minutnik

Pięć poziomów regulacji temperatury pozwala dostosować intensywność grzania do grubości ciasta i rodzaju składników. Pokrętko minutnika umożliwia ustawienie czasu pieczenia bez konieczności korzystania z zewnętrznego timera.

Obudowa ze stali nierdzewnej

Stal nierdzewna jest odporna na korozję i wysokie temperatury, a jej gładka powierzchnia ułatwia czyszczenie. Materiał nie wchłania zapachów ani tłuszczu, co ma znaczenie przy regularnym użytkowaniu urządzenia kuchennego.

Specyfikacja techniczna

Model	KD4344
Moc	1200 W
Napięcie zasilania	220-240 V ~ 50-60 Hz
Materiał obudowy	Stal nierdzewna, PA (poliamid)
Materiał płyty grzewczej	Kordieryt
Średnica kamiennej płyty	30 cm
Regulacja temperatury	5 poziomów
Długość kabla	100 cm
Wymiary produktu (szer. x gł. x wys.)	37 x 35 x 17 cm
Zawartość zestawu	Piec KD4344, 2 łopatkı do pizzy, instrukcja obsługi w języku polskim

Zastosowanie

Urządzenie przeznaczone jest przede wszystkim do wypieku pizzy w warunkach domowych. Kamienna płyta kordierytowa sprawdza się również przy przygotowaniu innych wypieków wymagających równomiernego ciepła od dołu:

- Pizza na cienkim cieście (neapolitańska, rzymska)
- Pizza na grubym cieście

-
- Podgrzewanie gotowej lub mrożonej pizzy
 - Focaccia i płaskie pieczywo
 - Quesadilla i tortille
 - Małe tarty i quiche
 - Podgrzewanie pieczywa z zachowaniem chrupkości skórki

Kompatybilność z pizzą — jak sprawdzić rozmiar?

Kamień o średnicy 30 cm odpowiada standardowej pizzy w rozmiarze S/M serwowanej w restauracjach (typowo 28–30 cm). Przed przygotowaniem warto sprawdzić, czy używana forma lub blat do wałkowania ciasta nie przekracza tej średnicy, aby pizza swobodnie mieściła się na płycie grzewczej.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem kamień kordierytowy należy rozgrzać w urządzeniu bez obciążenia przez kilka minut — pozwala to na równomierne nagrzanie płyty i eliminuje ewentualne zapachy produkcyjne. Kamienia nie należy myć bezpośrednio pod bieżącą wodą ani zanurzać — po wystudzeniu czyści się go suchą lub lekko wilgotną ściereczką. Ewentualne przebarwienia od tłuszczu nie wpływają na właściwości grzewcze materiału.

Obudowę ze stali nierdzewnej czyści się wilgotną ściereczką. Długość kabla wynosi 100 cm — przy ustawianiu urządzenia na blacie kuchennym należy upewnić się, że gniazdko elektryczne znajduje się w odpowiedniej odległości.