



Pour des soirées pizza mémorables

Impressionnez vos proches avec des pizzas dignes des meilleures trattorias, cuites dans le seul four domestique approuvé par l'École Italienne de Pizzaiolo. À 340 °C, le four PizzaExpert cuit vos pizzas en seulement 2 min 30*, pour des soirées que vous n'oublierez pas de sitôt.

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

Bénéfices et Caractéristiques

Le seul four qui cuit une pizza approuvée par les pizzaiolos en 2 min 30

Avec le four PizzaExpert, profitez d'une cuisson à 340 °C pour des pizzas napolitaines à la croûte à la fois légère, moelleuse et croustillante en seulement 2 min 30*. Tellement savoureuse qu'elle est approuvée par l'École Italienne de Pizzaiolo.



Laissez-vous guider pas à pas vers la perfection

Avec son écran tactile EXCite intuitif, le four PizzaExpert vous accompagne à chaque étape : position de la plaque, temps de préchauffage, moment idéal pour enfourner et sortir la pizza.



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

Des conseils pour une pâte et une sauce parfaites

L'application AEG vous guide pas à pas pour réaliser une pâte napolitaine ou classique digne des meilleures trattorias italiennes. De la préparation à la cuisson, l'application vous conseille et vous inspire pour des pizzas toujours plus gourmandes.



Des accessoires qui font toute la différence

Le four PizzaExpert est livré avec une plaque en fonte adaptée à la cuisson à 340 °C pour des pizzas inoubliables. Parfaite aussi pour le pain, les biscuits ou les pâtisseries. Sa pelle perforée facilite la manipulation tout en évitant que la pâte ne colle.



Nettoyage pyrolyse. La fonction d'auto-nettoyage

Le nettoyage pyrolyse à haute température transforme les graisses et les résidus alimentaires en cendres. A la fin du cycle, vous n'avez qu'à essuyer l'intérieur du four avec un chiffon humide.



- Four encastrable Pyrolyse Série 7000 MealAssist avec PizzaExpert
- Fermeture douce assistée "SoftMotion"
- 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
- Commandes tactiles
- Connexion : Wifi
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 3 cycles pyrolyse pré-programmés
- Fonctionnalités : 99 recettes préprogrammées
- Porte froide (4 verres dont 2 irisés), verres et porte démontables sans outils
- Rail télescopique sur 1 niveau
- Fonction préchauffage rapide
- 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.

Spécifications techniques

Couleur	Noir
Classe d'efficacité énergétique*	A++
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
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
Connectivité	Oui
Puissance électrique totale (W)	3490
Four vapeur	Non
Interface	EXCite
Volume utile cavité (L)	XXL 72
Mode de nettoyage	Pyrolyse
Dimensions HxLxP (mm)	594x596x569
Commandes du four	Commande tactile
Puissance du gril (W)	2300
Puissance du four (W)	3490
Températures réglables	30°C - 340°C

Surface cuisson plus large support (cm ²)	1424
Eclairage intérieur	1, paroi arrière
Indice efficacité énergétique (EEI)	61.2
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)	38.5
Poids appareil net (Kg)	37.5
Type de plats	1 plaque de cuisson, 1 lèche-frite
Nombre de grille(s):	1 grille
Rails/gradins du four	Side grids Easy entry
Longueur du câble (m)	1.5

