

Le four à pizza The Smart Oven™ Pizzaiolo de chez Sage est capable de cuire une pizza comme au feu de bois en 2 minutes !

**Sage**



**Le four à pizza the Smart Oven™ Pizzaiolo Sage, l'efficacité d'un four à brique dans votre cuisine.**

Ce four à pizza génère les trois types de chaleur produites par un four à briques : conductrice, rayonnante et convective. tandis que le système Element iQ reproduit l'environnement de cuisson parfait pour des pizzas fines et croustillantes.

Systeme Element iQ :

Le système Element iQ oriente la chaleur dans la direction et au moment où elle est nécessaire pour une cuisson parfaite de vos pizzas. Le design en cavité innovant du four à pizza, utilise des capteurs, un contrôle de la température PID et une technologie de déflecteur optimisée. Ainsi, les éléments chauffants sont ajustés individuellement pour garantir une cuisson parfaite de vos pizzas maison.

Chaleur conductrice :

La plaque dynamique se trouve directement au-dessus des éléments chauffants. Cela permet à la pierre cordiérite de chauffer rapidement et uniformément afin de maintenir la bonne température et de cuire la base de la pizza parfaitement. Ainsi, la texture de la pâte est identique à la cuisson classique au feu de bois.

Chaleur rayonnante :

La chaleur intense est contrôlée uniformément par les éléments chauffants Sage. Les réflecteurs intensifient la chaleur, afin de maximiser l'efficacité des éléments chauffants en réfléchissant l'énergie sur la croûte. Le design de la plaque du four rapproche la pizza des éléments et facilite l'enfournement.

Chaleur convective :

Pour les pizzas au feu de bois, le bouclier déflecteur protège vos garnitures de la chaleur, tout en réfléchissant vers la croûte pour obtenir un effet tacheté. De plus, il assure un brunissement uniforme des garnitures et du fromage.

**Caractéristiques techniques et dimensionnelles**

Hauteur	27,3 cm
Profondeur	46,5
Capacité	Pizza de 30 cm
Puissance	1890 - 2250 w

largeur	47,2
Poids	17 kg
Matière	Acier inoxydable

**Produit de la même gamme**

0309441137	Four a pizza the smart oven pizzaiolo
------------	---------------------------------------