

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 — 8 функций приготовления

Система плавного открывания/закрывания дверцы SoftClose

Полная/полезная ёмкость: 7/70 л

Класс энергопотребления A+: до 20% экономии

Сенсорная панель управления

Телескопические направляющие с плавным скольжением
Функция быстрого предварительного нагрева
Дверца с четырёхслойным остеклением
Глубокий противень, эмалированный противень и решётка

Задняя блокировка от детей

Отделка из чёрного стекла

TEKA



Станьте
легендарным
МАЭСТРО
ПИЦЦЫ



TEKA





РЕЦЕПТ НАСТОЯЩЕЙ
Неаполитанской
ПИЦЦЫ

1 ТЕМПЕРАТУРА

340 °C

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

2 КАМЕНЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ



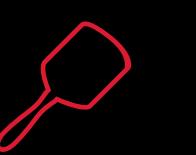
Входящий в комплект специальный камень для выпечки пиццы поможет вам добиться идеальной хрустящей корочки, как будто в профессиональной дровяной печи.

3 СКОРОСТЬ



Ваша пицца будет готова всего за 3 минуты.

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 различных блюд 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 мэстро пиццы.

*Согласно Путеводителю по лучшим пиццериям в Европе