Dane aktualne na dzień: 15-11-2026 06:55

Link do produktu: https://sklep.cybertronik.pl/piec-do-pizzy-teesa-supreme-1200-w-32-cm-okienko-wyjmowany-kamien-sterowanie-dwiema-grzalkami-p-1685.html



Piec do pizzy TEESA SUPREME + , 1200 W, 32 cm , okienko , wyjmowany kamień, sterowanie dwiema grzałkami

Cena	**299,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**

Opis produktu

Domowy piec do pizzy Teesa Supreme+

Zapomnij o częstych wyprawach na miasto, niech Twoje podniebienie cieszy ulubiona pizza jak z pizzerii, przygotowana bez wychodzenia z domu. Domowy piec do pizzy Teesa Supreme+ to niezastąpione urządzenie dla miłośników włoskich smaków. Łatwy w obsłudze, pozwala na szybkie przygotowanie idealnie wypieczonej pizzy – chrupiącej na zewnątrz i puszystej w środku.

Pizza w kilka minut

Zastanawiasz się ile czasu zajmuje pieczenie pizzy? Domowy piec do pizzy Teesa, dzięki specjalnej konstrukcji wykorzystującej dwa elementy grzejne, doskonale i równomiernie wypiecze nie tylko ciasto, ale też ser i pozostałe składniki dosłownie w 5 minut. Możesz też wykorzystać go do przygotowania innych, nie tylko włoskich przysmaków!

Niezależna regulacja temperatury

Regulacja temperatury górnej i dolnej grzałki pozwala na pełną kontrolę nad procesem pieczenia. Dzięki możliwości ustawienia odpowiedniej temperatury dla każdego elementu grzejnego, przygotujesz pizzę taką jak lubisz, np. bardziej chrupiący spód lub równomiernie zapieczonyego wierzch. To uniwersalność, która robi różnicę!

Dwa elementy grzejne

W piecu do pizzy Teesa znajdziesz dwa elementy grzewcze – dolny rozgrzewa kamień, dzięki czemu spód staje się idealnie chrupiący, a górny delikatnie przypieka ser i dodatki, nadając im apetyczny, złocisty wygląd. Razem tworzą idealną harmonię, dzięki której domowa pizza smakuje jak z włoskiej pizzerii.

Praktyczne okienko w pokrywie

Lubisz mieć wszystko pod kontrolą? Pokrywa pieca Teesa Supreme została wyposażona w praktyczne okienko, dzięki któremu możesz stale sprawdzać jak dużo czasu jeszcze potrzeba, aby pizza była gotowa do podania.

Idealny przepis na pizzę domową

Sekretem uzyskania cienkiego i doskonale wypieczonego ciasta w piecu Supreme jest wykorzystanie ceramicznego kamienia, który rozkłada równomiernie ciepło, utrzymuje bardzo wysoką temperaturę oraz pochłania wilgoć. W efekcie jego działania uzyskasz chrupiący spód, który stanie się Twoją bazą. Wykorzystaj swoje ulubione przepisy na pizze włoską i ciesz się ucztą dla podniebienia.

Termometr w pokrywie

W pokrywie pieca Teesa umieszczono praktyczny termometr, który na bieżąco pokazuje temperaturę w środku. Dzięki niemu łatwo wyczuć moment, kiedy piec jest gotowy, a pizza osiągnie złocisty, chrupiący spód i idealnie stopiony ser. To prosty sposób, by kontrolować pieczenie i uniknąć przypalonych lub niedopieczonych kawałków.

Wszechstronne zastosowanie

Piec do pizzy Supreme+ oferuje wszechstronne zastosowanie – jest idealny do pieczenia pizzy, zapiekanek czy ciastek, a także do szybkiego odgrzewania ulubionych dań. Dzięki równomiernemu nagrzewaniu potrawy pozostają chrupiące i soczyste, a intuicyjna obsługa pozwala osiągnąć perfekcyjny efekt.

Dwie drewniane łopatki

Piec do pizzy Teesa wyposażony jest w dwie bambusowe łopatki, które pomagają w łatwym wkładaniu i wyjmowaniu pizzy z gorącego pieca. Bambus jest lekki, więc bezpiecznie obsłużysz pizzę, nie ryzykując poparzeń. Dzięki nim praca w kuchni staje się wygodna i przyjemna, a pizza trafi na talerz w idealnym stanie.

Bezpieczny piec do pizzy

Piec do pizzy Teesa został wyposażony w szereg zabezpieczeń, by przygotowywanie pizzy w domu było nie tylko przyjemne, ale i bezpieczne. Wolnoopadająca pokrywa zapobiega przypadkowemu zatrzaśnięciu, zwiększając komfort i bezpieczeństwo użytkowania, a zamieszczone na niej nienagrzewające się uchwyty umożliwiają bezpieczne otwarcie pieca w każdym momencie pieczenia.

Dwa kolory do wyboru

Przenieś smak włoskiej pizzy do swojego domu! Piec do pizzy Teesa Supreme+ dostępny jest w dwóch modnych kolorach – eleganckiej czerni lub energetycznej czerwieni. Stylowy, kompaktowy i łatwy w obsłudze, stanie się gwiazdą Twojej kuchni!

GŁÓWNE CECHY

Dwa elementy grzejne
Regulacja temperatury
Nienagrzewające się uchwyty
Zabezpieczenie przed przegrzaniem
Okno w pokrywie
Wskaźnik temperatury

DANE TECHNICZNE

Powierzchnia pieczenia: kamień
Temperatura: 0 - 400°C
Średnica kamienia: 31 cm
Moc maksymalna: 1300 W
Zasilanie: 220 ~ 240 V; 50/60 Hz
W zestawie: dwie bambusowe łopatki

PARAMETRY FIZYCZNE

Waga: 4,4 kg
Wymiary: 355 x 350 x 170 mm
Długość przewodu: 84 cm