



Four à pizza Chef Prima Vista

Top offre
159,-

Quantité limitée

Prêt à l'emploi en 15 min



5 Images

Avec système de chauffage double et pierre en céramique pour des résultats de cuisson parfaits, un préchauffage rapide et des températures pouvant atteindre 450 °C. Puissance : 2200 W. Dimensions : 50,5 x 49,7 x 26,7 cm.

Numéro d'article 106477

Caractéristiques du produit

Avec le four à pizza Chef Prima Vista, vous profitez d'une pizza authentique, comme à la pizzeria. Ce four puissant atteint des températures allant jusqu'à 450 °C et combine un système de chauffage double efficace, avec une chaleur supérieure et inférieure réglables séparément. Grâce à la commande numérique avec affichage LED, vous gardez un contrôle total sur la cuisson.

Les points forts pour des résultats parfaits :

- Fonction de rotation à 360° : assure un brunissage uniforme et une croûte parfaitement croustillante sans retournement manuel.
- Programmes polyvalents : choisissez intuitivement entre les réglages pour pizza au feu de bois, style new-yorkais, fine et croustillante, Deep Dish ou pizza surgelée.
- Minutage précis : la minuterie intégrée de 60 minutes permet un fonctionnement fluide sans interruption.

La pierre à pizza en céramique emmagasine particulièrement bien la chaleur et élimine l'excès d'humidité de la pâte, garantissant ainsi un excellent résultat de cuisson. Avec une puissance de 2200 W, l'appareil est prêt à l'emploi après un temps de préchauffage d'environ 15 minutes. Le four (50,5 x 49,7 x 26,7 cm) est idéal comme appareil de table pour les soirées conviviales et offre, malgré son design robuste (env. 11,2 kg), suffisamment d'espace pour vos créations.

Pour une manipulation professionnelle, une pelle à pizza est déjà incluse dans la livraison.

Recette de pâte à pizza pour 4 personnes

Ingrédients :

- 500 g de farine de blé
- 14 g de levure fraîche
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 cuillère à café de sel
- 325 ml d'eau tiède
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Instructions :

1. Dans un petit bol, mélanger l'eau tiède avec le sucre et la levure.
2. Dans un grand saladier, mélanger la farine et le sel. Ajouter le mélange levure-eau et l'huile d'olive.
3. Bien mélanger le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte. Si la pâte est trop collante, vous pouvez ajouter un peu plus de farine. Si elle est trop sèche, ajoutez un peu plus d'eau.
4. Pétrir la pâte sur une surface légèrement farinée pendant environ 5 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'elle devienne élastique et souple.
5. Placer la pâte dans un saladier huilé et la couvrir d'un linge humide. La laisser lever dans un endroit chaud pendant au moins 1 heure ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Vous pouvez également utiliser notre farine Panflor Pizza Mix.

Spécifications produit

Documents

Questions sur le produit (0)