



Für unvergleichlichen Pizzagenuss

Begeistere Familie und Freunde mit Pizza in Restaurantqualität – zubereitet im einzigen Backofen, der von der Scuola Italiana Pizzaioli empfohlen wird. Gebacken bei 340 °C, braucht dein PizzaExpert-Backofen nur 2,5 Minuten für unvergleichlich authentischen Pizzagenuss.

Produktvorteile & Ausstattung

Der einzige Backofen, der Pizza in nur 2,5 Minuten in Restaurantqualität backt

Der PizzaExpert-Backofen backt bei 340 °C und serviert dir und deinen Gästen in nur 2,5 Minuten eine Pizza mit luftig-leichtem, herrlich knusprigem Rand. So gut, dass sie von der Scuola Italiana Pizzaioli, der italienischen Pizza-Akademie, empfohlen wird.



Automatische Schritt-für-Schritt-Anleitung für einfach perfekte Ergebnisse

Das EXCite Touch-Display des PizzaExpert-Backofens führt dich einfach durch alle Schritte – von der richtigen Einschubebene über die optimale Aufheizzeit bis zum idealen Zeitpunkt zum Einlegen und Herausnehmen der Pizza.



Pizza App für authentischen Teig & perfekte Beläge

Die AEG App führt dich Schritt für Schritt durch die Zubereitung von authentischem neapolitanischem und klassischem Teig für Pizza in Restaurantqualität. Außerdem zeigt sie dir, wie vielfältige Beläge gelingen und liefert zusätzliche Inspirationen rund ums Pizzabacken.



Einzigartiges Zubehör für perfekte Ergebnisse

Die gusseiserne Pizzaplatte ist speziell für die hohen Temperaturen von 340 °C ausgelegt, die für eine Pizza unverzichtbar sind. Der perforierte Pizzaschieber ergänzt das Set perfekt und ermöglicht müheloses Handling ohne Anhaften.



Pyrolyse: Selbstreinigung des Backofens. Spart Zeit und Reinigungsmittel

Mit Aktivierung der Pyrolyse-Selbstreinigungsfunktion werden Schmutz, Fett und Essensreste im Ofen in Asche umgewandelt. Anschließend kannst du diese mühelos mit einem feuchten Tuch auswischen.



- Multifunktionsbackofen mit Pyrolyse
- Exklusives schwarzes Küchenmöbelhandels-Design
- WLAN-fähiger Backofen, steuerbar über die AEG App
- EXCite Display mit Kochassistent
- Pyrolytische Selbstreinigung, 3-stufig
- SoftClosing
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (72 Liter)
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 300°C
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- 18 Beheizungsarten
- Aufrüstbar mit Teleskopauszügen: TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFAV, TR3LFAV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV
- Integriertes Zubehör: Pizza kit, FlexiRunners™ – Vollauszug (1 Paar), 1 emailliertes Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Kombirost
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- Automatische Ventilatorabschaltung bei Türöffnung
- 25 Sprachen
- Demo-Mode

Technische Daten

PNC	949 288 078	Nettogewicht (kg)	37.6
EAN-Nummer	7333394143224	Verpackung, Höhe (mm)	654
Energieeffizienzklasse	A++(Spektrum A+++ bis D)	Verpackung, Breite (mm)	635
Einbauhöhe (mm)	590	Verpackung, Tiefe (mm)	670
Einbaubreite (mm)	560	Verpackungsgewicht Polyethylen (PE) in g	253
Einbautiefe (mm)	550	Verpackungsgewicht Polystyrol (EPS/EPP) in g	753
Gerätehöhe (mm)	594	Herstellungsland	Italien
Gerätebreite (mm)	596		
Gerätetiefe (mm)	569		
Beheizungarten	Überbacken, Unterhitze, Brot backen, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Dörren, Gärstufe, Tiefkühlgerichte, Grill, Pizzastufe, Warmhalten, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Teller wärmen, Einkochen, Niedertemperaturgaren, Heißluft, Heißluftgrillen		
Nettovolumen Backraum (L)	72		
Farbe	Schwarz		
Netzstecker	Schuko-Stecker		
Kabellänge (m)	1.5		
Anschlusswert (Watt)	3490		
Frequenz (Hz)	50-60		
Absicherung (A)	16		
Beleuchtung (Watt)	40		
Bruttogewicht (kg)	38.6		