

SO6606WAPNR



Kategoria	60 cm
Rodzina produktów	Piekarnik
Vitality system	Tak
Zasilanie	Elektryczne
Metoda gotowania	Multitech
Technologia użycia pary	Omnichef
SmegConnect	Tak
Sposób czyszczenia	Czyszczenie parowe
Kod EAN	8017709292423



Linia wzornicza

Linia wzornicza	Dolce Stil Novo	Rodzaj szkła	Eclipse
Kolor	Czarny	Stylistyka drzwi	Pełne szkło
Wykończenie	Połysk	Uchwyt	Dolce Stil Novo
Design	Płaski	Kolor uchwyty	Czarny
Wykończenie komponentów	Miedziane	Logo	Wstawiane
Materiał	Szkło		

Sterowanie













Typ wyświetlacza	VivoScreen max	Liczba dostępnych języków wyświetlacza	20
Rodzaj wyświetlacza	TFT	Dostępne języki	Italiano, English (UK), Français (FR), Français (CA), Nederlands, Español (ES), Español (MX), Português (PT), Svenska, Русский, Deutsch (DE), Dansk, Norsk, Polski, English (AU), Suomi, Ukrainian, Kazakh, Afrikaans (ZA), Zulu (ZA)
Sterowanie	Dotykowe sterowanie elektroniczne		

Programy / Funkcje

Liczba funkcji pieczenia	26
--------------------------	----





Programy automatyczne	150
Poziom nawilżenia	3 + ręczny
Przepisy własne	10
Funkcje pieczenia	

 Grzałka górna i dolna	 Grzałka górna i dolna + obieg powietrza	 Termoobieg
 Turbo	 ECO	 Grill
 Grill + obieg powietrza	 Grzałka dolna	 Termoobieg + grzałka dolna
 Pizza		





Funkcje pieczenia z nawilżaniem parą

 Grzałka górna i dolna + obieg powietrza	 Termoobieg	 Termoobieg + grzałka dolna
 Turbo	 Grill z wentylatorem	





Funkcje pieczenia z technologią pary

 Para	 Grzałka górna i dolna + obieg powietrza	 Termoobieg
Termoobieg + grzałka dolna	 Sous Vide	

Pozostałe funkcje z technologią pary

 Czyszczenie zbiornika	 Wylot wody	 Wlot wody
 Odkamienianie		










Funkcje z użyciem mikrofal

	Mikrofales		Grzałka górnai dolnai obieg powietrza		Termoobieg
	Kuchenka mikrofalowa z funkcją grill		Mikrofales + termoobieg + grzałka dolna		


Funkcje z użyciem mikrofal

Twintech Multitech









Pozostałe funkcje

	Rozmrażanie przez podanie czasu		Rozmrażanie przez podanie wagi		Wyrastanie ciasta
	Stone		BBQ		Air-Fry
	Utrzymywanie potrawy w cieple		Podgrzewanie talerzy		Szabat

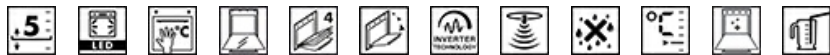
Funkcje czyszczenia

 Czyszczenie parowe

Opcje

							
Ustawienia czasu	Opóźniony start i wyłączenie po zakończeniu pieczenia	DeltaT cooking	Tak	Tryb showroom	Tak	Tryb demo	Tak
Minutnik	Tak	Sterowanie dotykowe Kolejność	Tak	Szybkie nagrzewanie Instant GO	Tak	Połączenie WiFi	Wi-Fi
Timer	3						
Blokada bezpieczeństwa	Tak						
Pozostałe funkcje	Utrzymywanie potrawy w cieple, Eco oświetlenie, Ustawienia języka, Cyfrowy wyświetlacz zegara, Dźwięki, Głośność dźwięków, Rozjaśnianie						
Termosonda	Tak						
Pieczenie wieloetapowe	Tak, do 3 kroków						
Smart cooking	Tak						
SameTime	Tak						

Specyfikacja techniczna



Minimalna temperatura	30 °C	W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi	Tak
Maksymalna temperatura	250 °C	Liczba szyb w drzwiach piekarnika	4
Liczba poziomów pieczenia	5	Zawiasy Soft Close Soft Open	Tak
Rodzaj poziomów piekarnika	Prowadnice metalowe	Inwerterowy Stirrer	Tak
Podwójny wentylator	1	Termostat bezpieczeństwa	Tak
Liczba źródeł oświetlenia	2	Komin	Podwójny
Rodzaj oświetlenia	Wielopoziomowy LED	System chłodzący	Odśrodkowy
Moc oświetlenia	5 W	Rodzaj chłodzenia	Podwójne
Oświetlenie przy otwartych drzwiach	Tak	Speed Reduction Cooling System	Tak
Moc dolnej grzałki	1200 W	Steam range	20 - 100%
Moc górnej grzałki	1000 W	Wymiary netto wnętrza komory (hxwxd)	353x470x397 mm
Moc grzałki grilla	1700 W	Ustawienia temperatury	Elektroniczne
Moc dużego grilla	2700 W	Materiał wewnętrznej komory	Emalia Ever Clean
Moc grzałki pierścieniowej	2000 W	Załadunek wody	Fill&Hide v2, automatyczne
Automatyczne wyłączenie elementów grzejnych po otwarciu drzwi	Tak	Pojemność zbiornika	2 l
Otwieranie drzwi	Standardowe		
Rodzaj drzwi	Zimne drzwi		

Wydajność / Etykieta energetyczna



Pojemność netto komory	68 l	Moc mikrofal	900 W
Liczba komór	1		

Akcesoria standardowe



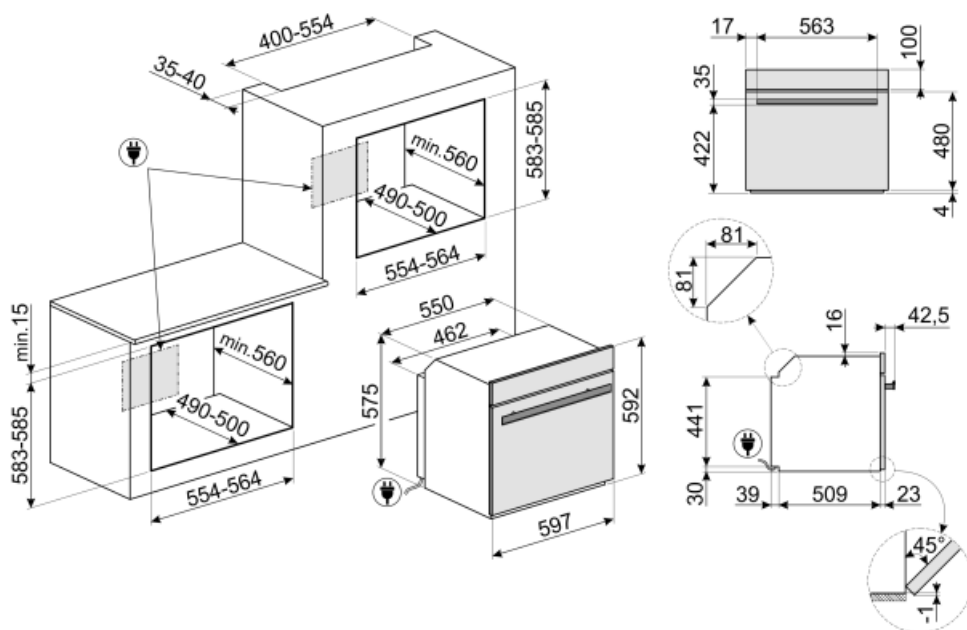
Luxory rack (inox)	2	Głęboka blacha ze stali nierdzewnej (40 mm)	1
Głęboka blacha emaliowana (50 mm)	1	Prowadnice teleskopowe z pełnym wysuwem	1
Ruszt do głębokiej blachy	1	Termosonda	Tak
Blacha ze stali nierdzewnej (20 mm)	1		

Podłączenie elektryczne

Napięcie 220-240 V
 Natężenie prądu 13 A
 Moc przyłączeniowa (W) 3000 W

Częstotliwość (Hz)
 Długość przewodu zasilającego (cm)

50/60 Hz
 115 cm



Not included accessories

AIRFRY

Ruszt AIRFRY. Idealny do stworzenia tradycyjnego smażenia w piekarniku, ale z mniejszą ilością kalorii i tłuszczu. Pozwala szybko i prosto przyrządzić takie potrawy jak frytki, smażone warzywa i ryby, zapewniając idealne zbrązowienie i chrupkość.



SFLK1

Blokada bezpieczeństwa



PR3845X

Listwa maskująca mebel do instalacji urządzeń w kolumnie, stal nierdzewna. Powierzchnia zapobiegająca powstawaniu odcisków palców.



BX640

Blacha ze stali nierdzewnej do piekarników parowych. Wymiary (SxGxW): 455x176x40 mm



ET20

Emaliowana blacha pasująca do piekarników 45cm i 60cm. Głębokość 20 mm. Idealna do szerokiej gamy wypieków na słodko i słono.



BBQ

Dwustronna płyta BBQ. Odpowiednia do odtwarzania soczystych i chrupiących potraw w piekarniku z typowym smakiem potraw z grilla. Żebrowana strona jest szczególnie odpowiednia do mięs i serów. Gładka strona do ryb, owoców morza i warzyw.



GTP2

Prowadnice teleskopowe z częściowym wysuwem (1 poziom), odpowiednie do tradycyjnych piekarników. Wykonane ze stali nierdzewnej, gwarantują stabilność i ułatwiają płynne wyjmowanie tac.



PR3845N

Listwa maskująca mebel do instalacji urządzeń w kolumnie, czarny



BX640PL

Blacha ze stali nierdzewnej do piekarników parowych, perforowana



ET50

Emaliowana blacha pasująca do piekarników 45cm i 60cm. Głębokość 50 mm. Idealna do gotowania i pieczenia mięsa i ryb w sosach. Idealna również do eksperymentowania z lżejszymi i bardziej chrupiącymi dodatkami do dań.



BX640P

Blacha ze stali nierdzewnej do piekarników parowych, perforowana. Wymiary (SxGxW): 455x176x40 mm



STONE

Prostokątny kamień do pizzy PPR2. Idealny do pieczenia pizzy z takimi samymi wynikami jak w typowym piecu opalanym drewnem. Może być również używany do pieczenia chleba, focacci i innych przepisów, takich jak placki, flany lub herbatniki. Wymiary (SxGxW): 37,5x42x1,8 cm



PALPZ



Łopata do pizzy ze składaną rączką. Wymiary (SxG): 31,5x32,5 cm. Łatwa i wygodna w użyciu i przechowywaniu. Idealna do serwowania pizzy, chleba i wyśmienitych ciast w bezpieczny i profesjonalny sposób.

GTTV2



Prowadnice teleskopowe z pełnym wysuwem (1 poziom). Wysuw: 433 mm. Materiał: Stal nierdzewna AISI 304, polerowana.

Symbols glossary (TT)



Funkcja gotowania dedykowana dla dwustronnej płyty BBQ. Odpowiednia do odtwarzania soczystych i chrupiących potraw w piekarniku z typowym smakiem kuchni grillowej. Strona żebrowana jest szczególnie odpowiednia do mięs i serów; strona gładka do ryb, owoców morza i warzyw.



Blokada bezpieczeństwa: Niektóre modele są wyposażone w blokadę bezpieczeństwa uniemożliwiającą uruchomienie urządzenia.



Tylko dzięki technologii Galileo Multi Cooking możliwe jest połączenie aż trzech różnych technologii i wykorzystanie ich w najlepszy sposób: gotowanie na parze, poprzez mikrofales oraz konwekcję. Piekarniki tej generacji mogą wykorzystywać każdą z tych metod gotowania osobno lub dowolnie je łączyć. Zarówno w przypadku podejścia poziomego "Multistep", w którym poszczególne techniki gotowania są ułożone w kolejności, jak i podejścia pionowego "Multitech", w którym istnieje całkowicie swobodna kombinacja trzech z nich jednocześnie. Para jest zdrowa, mikrofales są szybkie, a tradycyjne gotowanie - chrupiące. Piekarnik wie, jak je dozować i mądrze wykorzystywać, by zagwarantować innowacyjne rezultaty przy oszczędności czasu do 70% w porównaniu z tradycyjnym gotowaniem.



Rozmrażanie przez podanie wagi: Automatyczna funkcja rozmrażania pozwalająca na wybranie rodzaju oraz wagi produktu. Dzięki temu piekarnik automatycznie dobiera czas trwania programu.



ODKAMIENIANIE



Liczba szyb w drzwiach: 4 szyby



System załadunku wody został zaprojektowany w celu zwiększenia walorów estetycznych piekarnika. Przewód ładujący i odprowadzający wodę można łatwo wyjąć z piekarnika i uzupełnić wodę w dowolnym momencie cyklu pieczenia, bez otwierania drzwi, co gwarantuje nieskończony czas trwania pary.



Technologia podwójnego komina tworzy specjalny przepływ powietrza wewnątrz komory, który redukuje zjawisko kondensacji wewnątrz komory podczas gotowania mikrofalowego, gdzie komora jest zimna, a jedzenie ciepłe.



Rozmrażanie przez podanie czasu: Funkcja ręcznego rozmrażania. Po zakończeniu ustawionego czasu trwania funkcja zatrzymuje się.



















Gotowanie DeltaT: Piekarnik automatycznie ustawia temperaturę komory na zdefiniowaną wcześniej temperaturę (nazwaną deltaT) wyższą od temperatury rdzenia wykrytej przez sondę. Gdy sonda wykryje dodatkowy stopień w rdzeniu, piekarnik automatycznie zwiększa również swoją temperaturę wewnętrzną o jeden stopień. Piekarnik oferuje możliwość wyboru jednego z trzech różnych trybów pieczenia deltaT (wolny, średni i szybki) oraz ustawienia dowolnej, pożądanej temperatury rdzenia. Koncentracja technologii, która pozwala uzyskać delikatne, soczyste i zdrowe produkty najwyższej jakości.



Wyświetlacz VivoScreenMax



W celu większej oszczędności energii oświetlenie wyłącza się automatycznie po minucie od rozpoczęcia gotowania.

 Elektryczny	 <p>Emalia Ever Clean: Emalia Ever Clean nakładana jest elektrostatycznie, narożnik do narożnika i krawędź do krawędzi, co zapobiega powstawaniu rys i pęknięć z upływem czasu. Jest to szczególna emalia pirolityczna, oporna na działanie kwasów, która oprócz przyjemnego blasku, dzięki mniejszej porowatości, sprzyja łatwiejszemu czyszczeniu ścian piekarnika. Jest ona wypalana w temperaturze ponad 850°C i powoli polimeryzowana w naukowo ustalonym tempie, aby zapewnić jednolitą głębokość i wytrzymałość. Emalia Ever Clean tworzy nienagane wykończenie zarówno wewnątrz piekarnika, jak i na blachach, sprawiając, że powierzchnie piekarnika są niezwykle łatwe w utrzymaniu przez długi czas, ponieważ ogranicza przywieranie tłuszczu podczas gotowania.</p>
 <p>Zimne drzwi: Temperatura na zewnętrznej powierzchni drzwi utrzymywana jest poniżej 50 °C. System ten oprócz zapewnienia bezpieczeństwa zabezpiecza boki mebli przed przegrzaniem przez piekarnik.</p>	 <p>Dedykowana funkcja smażenia na ruszcie AIRFRY. Idealny do stworzenia tradycyjnego smażenia w piekarniku, ale z mniejszą ilością kalorii i tłuszczu. Pozwala szybko i prosto przyrządzić takie potrawy jak frytki, smażone warzywa i ryby, zapewniając idealne zbrązowienie i chrupkość.</p>
 Obieg powietrza + grzałka górna i dolna	 Grzałka górna i dolna
 Grzałka dolna	 Termoobieg + grzałka dolna
 Termoobieg	 Eco
 Grill	 <p>Grill z obiegiem powietrza: bardzo intensywne ciepło pochodzące tylko z góry z podwójnego elementu grzewczego. Wentylator jest aktywny. Umożliwia optymalne grillowanie najgrubszych mięs. Idealny do dużych kawałków mięsa.</p>
 <p>Mikrofale: Wnikając bezpośrednio w żywność, mikrofale gotują bardzo szybko i przy znacznej oszczędności energii. Nadają się do gotowania bez tłuszczu, są również w stanie rozmrozić i podgrzewać żywność bez zmiany jej pierwotnego wyglądu i aromatu. Funkcja mikrofal może być również łączona z konwencjonalnymi funkcjami ze wszystkimi wynikającymi z tego zaletami. Idealne do wszystkich rodzajów żywności.</p>	 Mikrofale + termoobieg
 <p>Mikrofale + grill: Zastosowanie grilla powoduje doskonałe przyrumienienie powierzchni potrawy. Działanie mikrofal pozwala zamiast tego na ugotowanie w krótkim czasie wewnętrznej części potrawy.</p>	 Mikrofale + obieg powietrza + górna i dolna grzałka



Pizza



Sous vide: Funkcja pary do perfekcyjnego gotowania potraw metodą sous vide. Wzmacnia smak potraw i zachowuje ich wygląd oraz składniki odżywcze w niezmienionym stanie. Gotowanie próżniowe (Sous Vide) wykonane przy pomocy piekarnika parowego to także niezwykle zdrowy i oryginalny rodzaj gotowania. Technika gotowania Sous Vide pozwala na efektywne przekazywanie ciepła z pary do potrawy, unikając utraty smaku w wyniku utleniania oraz odparowywania składników odżywczych i wilgoci podczas gotowania. Gotowanie Sous Vide pozwala również na lepszą kontrolę nad gotowaniem potraw w porównaniu do tradycyjnych metod, zapewniając jednolite wyniki gotowania. Pozwala również na gotowanie w niższej temperaturze niż w przypadku gotowania tradycyjnego.



Para: To zdrowy sposób przyrządzania wszelkiego rodzaju produktów, od warzyw po desery, w celu zachowania wartości odżywczych i organoleptycznych składników. Idealny do gotowania bez wysuszenia. Para jest idealna do jednoczesnego gotowania posiłków wymagających różnych czasów gotowania.



Obieg powietrza + para: intensywne i jednorodne gotowanie. Wentylator jest aktywny, a ciepło pochodzi jednocześnie z dołu i z góry. Dodatek pary umożliwia lepsze zachowanie właściwości odżywczych potraw i poprawia wewnętrzne gotowanie potraw, które są bardziej chrupiące. Idealny do pieczonej cielęciny, pieczonej kaczki oraz do gotowania całych ryb.



Termoobieg + Para: Dodanie pary do gotowania z termoobiegami pozwala na lepsze zachowanie właściwości organoleptycznych potraw. Ciepło pochodzi z tyłu piekarnika i jest rozprowadzane szybko i równomiernie. Wentylator jest aktywny. Jest to idealna funkcja do przyrządzania wszystkich rodzajów potraw w bardziej delikatny sposób. Jest również idealna do gotowania na wielu poziomach bez mieszania zapachów i smaków. Idealny do przygotowywania pieczeni, kurczaka i wypieków takich jak ciasta i chleb na zakwasie.



System załadunku wody Fill&Hide v2. Chowany w piekarniku przewód, który sam zasysa wodę z dzbanka, do którego należy ten przewód włożyć. Wygodne uzupełnianie bez przerywania cyklu przy włączonym piekarniku i zamkniętych drzwiach. Wylot wody również odbywa się tym samym przewodem.



Turbo



Obieg powietrza z parą pulsacyjną do grillowania: Do tworzenia idealnie upieczonych stawów mięsnych. Dodatkowa wilgoć sprawia, że mięso jest soczyste i delikatne.



Para pulsacyjna z grzałką górną, dolną i obiegiem powietrza: Zapewnia dodatkową wilgotność żywności podczas gotowania. Doskonała do pieczenia chleba. Wilgoć pozwala ciastu chlebowemu rozciągnąć się bardziej na początku gotowania, tworząc napowietrzone i lekkie w strukturze ciasto. Pozostała część procesu gotowania pozwala na uformowanie się chrupiącej skórki.



Termoobieg + dolna grzałka z parą pulsacyjną: Idealny do odgrzewania flanów i quiches. Dzięki tej funkcji spód będzie ponownie chrupiący, a nadzienie nie wyschnie dzięki dodatkowej wilgoci w komorze piekarnika.

-  Para pulsacyjna z termoobiegem: Zapewnia dodatkową wilgotność żywności podczas gotowania. Doskonała do pieczenia chleba. Wilgoć pozwala ciastu chlebowemu rozciągnąć się bardziej na początku gotowania, tworząc napowietrzone i lekkie w strukturze ciasto. Pozostała część procesu gotowania pozwala na uformowanie się chrupiącej skórki.
-  W pełni szklana wewnętrzna powierzchnia drzwi. Rozwiązanie to pozwala utrzymać wewnętrzną część drzwi piekarnika w idealnej czystości.
-  Podgrzewanie talerzy: funkcja do podgrzewania lub utrzymywania potraw w ciepłe. Umieścić blachę do pieczenia na najniższej półce i ułożyć naczynia do podgrzania.
-  Wyrastanie ciasta: W piekarniku utrzymywana jest temperatura 40°C, która stwarza idealne warunki do wyrastania ciasta.
-  Szabat: Ta funkcja pozwala na pieczenie potraw respektując zasady żydowskiego święta szabat.
-  Komora piekarnika posiada pięć poziomów.
-  Urządzenia z łącznością Wi-Fi. Poprzez aplikację SmegConnect możliwe jest monitorowanie i zdalne sterowanie urządzeniami poprzez smartfon i tablet (iOS i Android).
-  Multistep Cooking: Możliwe jest ustawienie do 3 faz gotowania podczas tego samego przepisu. Technologia gotowania, funkcja, czas i temperatura mogą być zmieniane. Po zakończeniu jednej fazy automatycznie rozpoczyna się następną.
-  Turbo termoobieg + pulsacyjna para: Do tworzenia idealnie upieczonych stawów mięsnych. Dodatkowa wilgoć utrzymuje mięso soczyste i delikatne, podczas gdy ciepło z funkcji turbo tworzy karmelizowane smaki, które znamy i kochamy.
-  Utrzymywanie potrawy w ciepłe
-  Sonda temperatury: dzięki sondzie temperatury możliwe jest perfekcyjne przyrządzenie pieczeni, schabu, mięsa o różnych przekrojach i rozmiarach. W rzeczywistości sonda usprawnia gotowanie potraw, dzięki precyzyjnej kontroli temperatury w środku dania. Temperatura wnętrza potrawy jest mierzona przez specjalny czujnik umieszczony wewnątrz końcówki. Gdy temperatura chwilowa osiągnie temperaturę docelową ustawioną przez użytkownika, gotowanie zostaje zakończone
-  Szybkie nagrzewanie: Funkcja ta pozwala na szybkie nagrzanie piekarnika do wskazanej temperatury.
-  Opcja przeznaczona do rozwiązywania wszelkich wątpliwości. Ponad 100 wyskakujących okienek informacyjnych, które można uruchomić długim dotknięciem dowolnej ikony. Dostarcza informacji na temat korzystania z wyświetlacza i gotowania.
-  Smart Cooking to doskonałe przepisy na każdą okazję. Mięso, ryby, makarony, desery, itp. do 150 automatycznych przepisów, które pozwalają wykonać dowolne przygotowanie jednym kliknięciem. Zdecyduj o swoim menu, a wtedy piekarnik zajmie się resztą.
-  Soft close: wszystkie modele wyposażone są w zaawansowaną funkcję płynnego zamykania drzwi, dzięki której urządzenie zamyka się płynnie i cicho.
-  Aby zagwarantować optymalne funkcjonowanie urządzenia, sugeruje się przeprowadzanie czyszczenia zbiornika mniej więcej raz na 2-3 miesiące.



Prowadnice teleskopowe: łatwe w instalacji prowadnice teleskopowe znacznie ułatwiają wyciąganie potraw z piekarnika.



Czyszczenie parowe: prosta funkcja czyszcząca wykorzystująca parę wodną do pozbywania się osadów w komorze piekarnika.



Funkcja umożliwia utrzymywanie ugotowanych potraw w ciepłe.



Aktywna i kontrolowana dystrybucja mikrofal. Stirrer równomiernie rozprowadza fale w obrębie kuchenki mikrofalowej, zmniejszając potrzebę stosowania talerza obrotowego.



Najnowszej generacji oświetlenie LED, rozmieszczone na całej wysokości komory, gwarantuje doskonałą wielopoziomą widoczność. Niezależnie od tego, ile blach włożysz do piekarnika, potrawy w środku zawsze będą dobrze widoczne i będziesz mógł sprawdzić postępy w procesie gotowania. Oprócz gwarantowanej wydajności, oświetlenie LED charakteryzuje się również nowoczesnym wyglądem i niskim zużyciem energii, co pozwala zaoszczędzić do 80% kosztów i działać 25 razy dłużej niż tradycyjne żarówki halogenowe.



Technologia inwerterowa pozwala na generowanie mikrofal w sposób ciągły i z pożądaną mocą. Stały przepływ, bez cykli włączania i wyłączania, pozwala na precyzyjną kontrolę temperatury, skrócenie czasu, uniknięcie marnowania energii i umożliwia uzyskanie doskonałych wyników gotowania, rozmrażania i ponownego podgrzewania, dzięki mniejszej różnicy między temperaturą rdzenia i powierzchni w żywności.



Połączenie Wi-Fi



Elektroniczne sterowanie temperaturą: Funkcja pozwala na utrzymanie temperatury we wnętrzu piekarnika w granicach o tolerancji 2-3 °C. Umożliwia to przyrządzenie dań wrażliwych na zmiany temperatury np. ciast, sufletów lub puddingów.



Pojemność 68 l



Włączenie tej opcji pozwala na natychmiastowe rozpoczęcie gotowania. Wstępne nagrzewanie jest wliczone w czas gotowania, a piekarnik stopniowo osiągnie pożądaną temperaturę. Szczególnie nadaje się do mrożonek.



Wielopunktowa sonda temperatury posiada trzy punkty detekcji. Oznacza to, że wykrywana jest nie tylko temperatura rdzenia, ale także temperatura w innych obszarach. Piekarnik przetworzy wszystkie te dane, aby uniknąć nierówności podczas gotowania. W ten sposób każdy produkt może być przyrządzony w profesjonalnym, restauracyjnym stylu.



Idealny sposób na kompletne menu w kilku prostych krokach przy znacznej oszczędności czasu. Duża komora może pomieścić jednocześnie wiele rodzajów potraw, które można gotować bez wymiany zapachów. Dokładnie zbadane przepływy termodynamiczne zapewniają równomierne gotowanie na każdym poziomie. Algorytm SameTime oblicza czasy, funkcje gotowania i wszystkie parametry tak, aby 3 potrawy były gotowe w tym samym czasie.



Dedykowana funkcja gotowania dla prostokątnego kamienia ogniotrwałego STONE. Wymiary idealne do gotowania pizzy z takimi samymi rezultatami jak w typowym piecu opalonym drewnem. Może być również używany do pieczenia chleba, focacci i innych przepisów, takich jak placki, flany lub ciasteczka.