SOP6204S2PB



Kategoria	60cm
Tuoteperhe	Uuni
Teho	Sähköinen
Lämpöelementti	Elektroninen
Valmistusmenetelmä	Yhdistelmähöyryuuni
Galileo platform	Pyro steam
Puhdistusjärjestelmä	Pyrolyysipuhdistus
EAN-koodi	8017709365776

Estetiikka

Estetiikka	Musa	**Väripainatus**	Harmaa
Väri	Musta	**Painatustyyppi**	Symbolit
Pinnan viimeistely	Kiiltävä	**Ovi**	Kokolasi
Design	Litteä	**Kahva**	Musa
Materiaali	Lasi	**Kahvan väri**	Musta
Lasin tyyppi	Eclipse	**Logo**	Silkkipainettu

Säätimet

Näytön nimi	VivoScreen	**Näytön kielten lkm**	20
Näyttöteknologia	TFT	**Näytön kielet**	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)
Säätimien asetus	Edistynyt kosketussäätö		

Ohjelmat/toiminnot

Keitto-ohjelmien lukumäärä	19
Automaattiset ohjelmat	150
Höyrytasot	3 + manuaalinen
Kustomoitavat reseptit	10

Perintieset paistotoiminnot

Staattinen

Puhallinavusteinen

Puhallin

Turbo

Eco

Suuri grilli

Grilli tuulettimella (suuri)

Runko

Alapuhallin

Pizza

Kypsennystoiminnot impulssihöyryllä

Ala- ja ylälämpö + puhallin

Kiertoilma + tuuletin

Kiertoilma + tuuletin + alalämpö

Turbo (pyöreä lämpöelementti +

alalämpö + ylälämpö + puhallin)

Puolikas grilli ja puhallin

Full steam teknologian toiminnot

Höyry + alalämpö + ylälämpö +

puhallin

Höyry + pyöreä + puhallin

Turbo

Grilli + tuuletin

Muut höyrytoiminnot

Säiliön puhdistus

Vesiletku

Vesijohto

Kalkinpoisto

Muut toiminnot

Ajastettu sulatus

Sulatus painon perusteella

Kohotus

Paisto kiven päällä

BBQ

Ilmafriteeraus

Lämpimänäpitämis-toiminto

Lautasten lämmittäminen

Pyhäasetus

Puhdistustoiminnot

Pyrolyysi

Vaihtoehdot

Ajastimen vaihtoehdot	Ajastettu aloitus ja keitto-ohjelman automaattinen pysäytys
Minuuttiajastin	Kyllä
Ajastin	D
Säätimet/lapsilukko	Kyllä
Muut vaihtoehdot	Lämpimänäpitämis-toiminto, Eco light, Kieliasetus, Digitaalikello, Äänenvoimakkuus, Kirkkaus, Sävyt
Valmistus lämpömittarin avustuksella	Kyllä
Monivaihekypsennys	Kyllä, 2 vaiheeseen asti
Smart cooking	Kyllä

SameTime	Kyllä
DeltaT-kypsennys	Kyllä
Esittelytila	Kyllä
Demo-tila	Kyllä
Kosketusnäyttö	Kyllä
Kronologinen	Kyllä, 10 toimintoa käytössä
Nopea esilämmitys	Kyllä
Esilämmitys	Kyllä

Tekniset ominaisuudet

Tilavuus (litraa)	68 l
Kammio	QS-Galileo
Vähimmäislämpötila	25 °C
Enimmäislämpötila	280 °C
Hyllyjen määrä	5
Valojen määrä	2
Valon tyyppi	Halogeeni
Valo	Kyllä
Valon tehokkuus	40 W
Valo kun ovi on auki	Kyllä
Alalämmön elementin teho	1200 W
Yläläpmö - teho	1000 W
Grilli-vastus - tehokkuus	1700 W
Suuri grilli - teho	2700 W
Pyöreä lämmityselementti - tehokkuus	2000 W
Lämmitys keskeytetään kun ovi avataan	Kyllä
Oven avauksen tyyppi	Normaali avaus
Luukku	Viileänä pysyvä luukku

Irrotettava luukku	Kyllä
Täysin lasinen sisäovi	Kyllä
Irrotettava sisäluukku	Kyllä
Luukun lasien määrä	4
Soft close-saranat	Kyllä
Soft Open -avaus	Kyllä
Hormi	Asennettu
Jäähdytysjärjestelmä	Tangentiaalinen
Jäähdytyskanava	Kaksois
Jäähdytysjärjestelmän nopeuden hidastaminen	Kyllä
Luukku lukitaan pyrolyysipuhdistuksen ajaksi	Kyllä
Höyryalue	20 - 40%
Uunin nettosisämitat (k x l x s)	353x470x401 mm
Lämpötilan säädin	Elektroninen
Uunitilan materiaali	Ever Clean -emali
Veden lataus	Laatikko, manuaalinen
Säiliön tilavuus	0,8 l

Suorituskyky/energiamerkintä

Energialuokka	A+
Uunin nettotilavuus	68 l
Energiankulutus per ohjelma, kiertoilma	1.09 kWh

Energiankulutus kiertoilmatilassa	2.45 MJ
Energiankulutus per ohjelma, kiertoilma	0.68 kWh
Uunien määrä	1

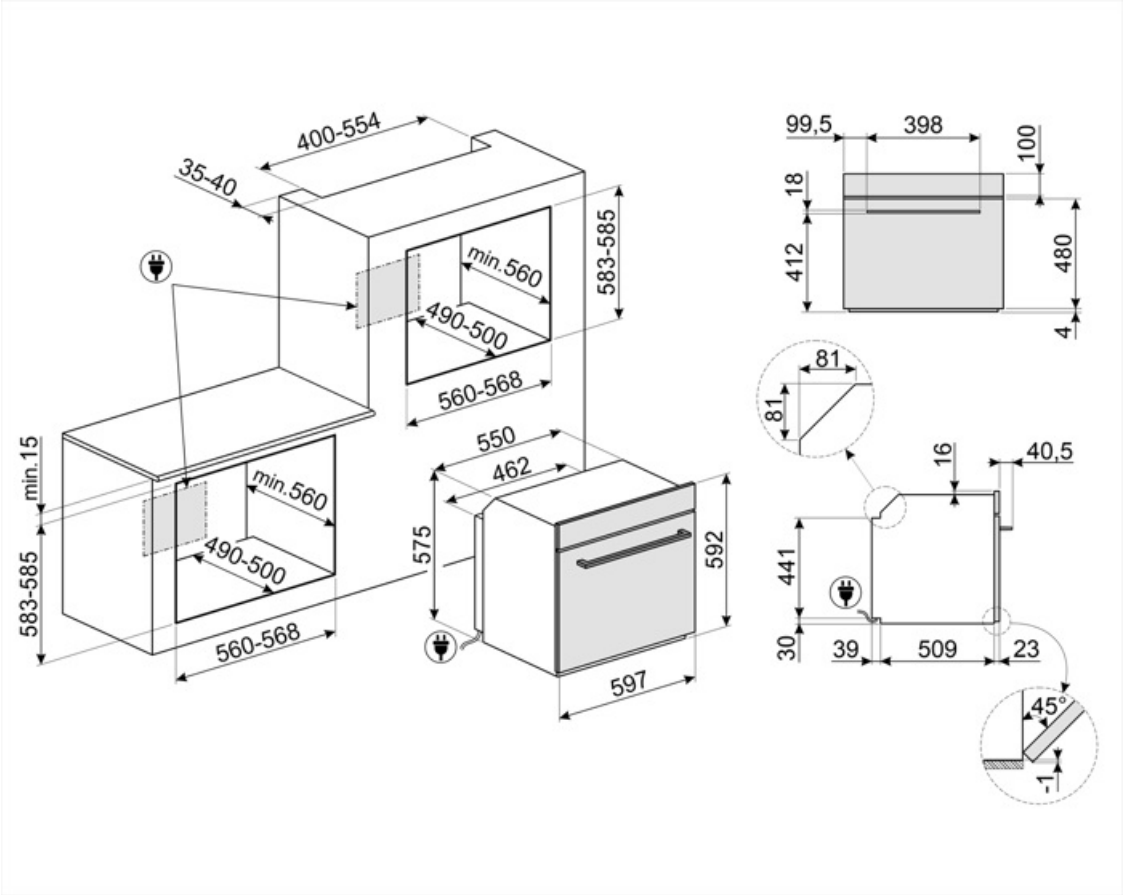
Energiankulutus tavallisessa tilassa	3.92 MJ	**Energiatehokkuusindeksi (EEI)**	81 %

Mukana tulevat lisävarusteet

Luksusritilä (ruostumatonta terästä)	1	**Teleskooppikiskopari, kokonaan ulosvedettävä**	1
Emaloitu uunipelti (20 mm)	1	**Lämpötila**	Kyllä, monessa kohdassa
Emaloitu syvä pelti (50 mm)	1	**Muu**	veden lisäyssarja
Paikka uunipellille	1		

Sähköliitäntä

Virta	220-240 V	**Sähköliitäntäteho (W)**	3000 W
Sähköpistokkeen tyyppi	(F;E) Schuko	**Virta (Hz)**	50/60 Hz
Virta	13 A	**Johdon pituus**	150 cm



Compatible Accessories



BBQ

Double sided plate BBQ. Suitable for recreating succulent and crispy dishes in the oven with the typical taste of grilled cooking. The ribbed side is particularly suitable for meats and cheeses. The smooth side for fish, seafood and vegetables.



ET50

Emaloitu pelti, 50 mm syvä



STONE2

Suorakulmion muotinen pizzakivi ilman kahvoja, soveltuu 45 cm ja 60 cm leveisiin uuneihin. Mitat L42 x K1,8 x S37,5cm. Ihanteellinen pizzojen paistoon – tarjoaa samat tulokset kuin tyypillinen puu-uuni. Voidaan käyttää myös leivän, focaccian ja muiden, kuten paistosten, piirakoiden ja pikkuleipien leivontaan



ET20

Emaloitu pelti, 20 mm syvä



GTTV2

Totally extractable telescopic guides (1 level), suitable for steam ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.

Symbols glossary



Kaksipuolisen BBQ-lautasen oma paistotoiminto. Soveltuu herkullisten ja rapeiden ruokien valmistukseen uunilla siten, että tyypillinen grillauksen maku säilyy. Uurrettu puoli soveltuu erityisen hyvin lihalle ja juustolle; sileä puoli sopii kalalle, äyriäisille ja vihanneksille.



A+: Energiatehokkuusluokka A+ auttaa säästämään jopa 10 % energiaa luokkaan A verrattuna. Taatusti maksimaalinen suorituskyky minimaalisella kulutuksella.



Höyry-yhdistelmäuunit: Höyrykypsennysjärjestelmän avulla kaiken tyyppisen ruoan kypsennys sujuu entistä hellävaraisemmin ja nopeammin. Lämpötilan ja höyryn tasovaihtelut mahdollistavat halutun gastronomisen tuloksen toteutumisen. Höyrykypsennyksessä tarvitaan vähemmän rasvaa, jolloin ruoasta tulee terveellisempää ja aidompaa: Lisäksi se minimoi ruoan painon ja tilavuuden menetyksen kypsennyksen aikana. Höyrykypsennys soveltuu täydellisesti liharuokien valmistukseen: se tekee lihasta erittäin mureaa, mutta säilyttää kuitenkin kiillon tehden siitä mehukasta. Suositellaan lisäksi hapantaikinoiden ja leivän valmistukseen: kosteus auttaa taikinaa kasvamaan ja nousemaan paiston aikana ennen ulkokuoren muodostumista. Tuloksena on kevyempi ja helpommin sulava taikina, joka on erittäin huokoisaa. Se soveltuu myös nopeaan sulatukseen, ruokien lämmittämiseen niitä kovettamatta tai kuivattamatta sekä suolaisten ruokien luonnolliseen suolanpoistoon.



Aikaperusteinen sulatus: Manuaalinen sulatustoiminto. Toiminto lakkaa asetetun keston päätyttyä.



Kalkinpoistotoiminto: Liialliset kalkkikertymät tulee poistaa säiliöstä, jotta tuote toimisi oikeaoppisesti. Tuote kertoo itse, kun toimenpide on tarpeen.



Automaattinen valon kytkeminen pois päältä: Energian säästämiseksi valaistus kytkeytyy automaattisesti pois päältä, kun on kulunut minuutti kypsennyksen alkamisesta. Toiminto voidaan ottaa pois päältä asetusvalikosta. Tässä tapauksessa valo palaa koko kypsennyksen ajan.



Manuaalinen veden lisäysjärjestelmä: Säiliö voidaan täyttää alle 40 sekunnissa. Täyttö tehdään manuaalisesti mukana toimitettua suppiloa käyttämällä.



Lapsilukko: jotkin mallit on varustettu laitteella, joka lukitsee ohjelman/jakson, jottei sitä voitaisi muuttaa vahingossa.



Ilmajäähdytysjärjestelmä: pinnan turvallisten lämpötilojen takaamiseksi.



Painoperusteinen sulatus: Automaattinen sulatustoiminto. Sulatettavan ruoan tyyppi valitaan saatavilla olevista kategorioista (LIHA - KALA - LEIPÄ - JÄLKIRUOAT). Kun ruoan paino on lisätty, uuni määrittelee automaattisesti kunnolliseen sulatukseen tarvittavan ajan.



Nelinkertaiset lasitetut: Lasiovien lukumäärä.



Sähkö



Ever Clean -emali: Ever Clean -emali laitetaan sähköstaattisesti kulmasta kulmaan ja reunasta reunaan, ja sillä estetään halkeamat tai säröt ajan kuluessa. Se on erityinen pyrolyyttimen emali, joka kestää happoja. Lisäksi se on miellyttävän kirkas ja edesauttaa uunin seinämien puhtautta vähäisen huokoisuutensa ansiosta. Se paistetaan yli 850 °C:ssa ja polymerisoidaan hitaasti tieteellisesti määritetyllä nopeudella tasaisen syvyyden ja lujuuden takaamiseksi. Ever Clean -emali luo virheettömän pinnoitteen sekä uunin sisäpuolelle että pelteihin ja tekee uunin pintojen kunnossapidosta erittäin helppoa ajan kuluessa, sillä se vähentää kypsennyksen aikana syntyvän rasvan tarttumista



Puhallinavusteinen: Voimakas ja tasainen perinteinen kypsennys, soveltuu monimutkaisillekin resepteille. Puhallin on aktiivinen, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Tuuletettu kypsennys takaa nopeamman ja tasaisemman tuloksen, jolloin ruoan tuoksut tulevat ulos ja kosteus jää sisälle. Ihanteellinen uunipastan, keksien, paistien ja hedelmätorttujen paistoon.



Alusta: lämpöä tulee vain tilan alaosasta. Puhallin ei ole päällä. Ihanteellinen makeille ja suolaisille piirakoille, hedelmätortuille ja pizzoille. Suunniteltu täydentämään ja kypsennys ja tekemään ruoasta rapeampaa Tämä kaasu-uunien symboli osoittaa kaasupoltinta.



Kiertoilma: täydellinen toiminto kaikenlaisten ruokien kypsentämiseen varoen. Lämpö tulee uunin takaosasta, ja se jaetaan nopeasti ja tasaisesti. Puhallin on päällä. Se on lisäksi ihanteellinen monilla eri tasoilla kypsentämistä varten ilman, että hajut ja maut sekoittuvat.



Grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin ei ole päällä. Tarjoaa erinomaiset grillaus- ja gratinointitulokset. Kypsennyksen lopussa käytettynä tarjoaa yhtenäisen ruskistuksen ruoille.



Fresh Touch: Useimmissa Smegin uuneissa on ”viileä luukku”. Tangentiaalisen jäähdytyksen ja sisäisten lämpöä heijastavien lasien ansiosta luukun ulkopinnan lämpötila pysyy alle 50 °C:ssa. Lisäturvallisuuden tarjoamisen lisäksi tämä järjestelmä suojaa huonekalun sivuja uunin aikaansaamalta ylikuumenemiselta.



Staattinen: Perinteinen kypsennys, joka soveltuu yhden ruokalajin valmistukseen kerrallaan. Puhallin ei ole päällä, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Staattinen kypsennys on hitaampaa ja herkempää, ja se soveltuu ihantellisesti, kun ruoan halutaan olevan kypsää ja kuivaa myös sisäpuolelta. Ihanteellinen kaiken tyyppisten paistien, rasvaisten lihojen, leivän ja täytettyjen kakkujen valmistukseen.



Kiertoilma alavastuksella: Alavastuksen lisääminen antaa lämmittää pohjaa enemmän ruoissa, jotka edellyttävät lisäkypsennystä.



ECO: alhaisen energiankulutuksen ruoanlaittotoiminto, joka soveltuu erityisesti kypsennykseen yksittäisellä tasolla ja alhaisella energiankulutuksella. Suositellaan kaikentyyppiselle ruoalle, poikkeuksena ruoat, jotka voivat saada aikaan paljon kosteutta (esimerkiksi kasvikset). Maksimaalisen energiansäästön ja ajan vähentämisen aikaansaamiseksi suosituksena on laittaa ruoka uuniin ilman, että kypsennystilaa esilämmitettäisiin



Puhallin ja grilli: Erittäin voimakas lämpö, joka tulee ainoastaan ylhäältä kaksoislämmitysvastuksesta. Puhallin on päällä. Mahdollistaa paksuimpien lihojen optimaalisen grillauksen. Ihanteellinen suurille lihapaloille.



Pizzatoiminto: Erityinen toiminto pizzan paistamiseksi pannussa. Toiminnolla paistetaan pizza, joka on pehmeä sisältä ja rapea ulkopuolelta ja jonka täyte on täydellisesti kypsennetty, ei kuiva eikä palanut.



Kiertoilma + höyry: Höyryn lisääminen kiertoilmakypsennykseen mahdollistaa ruoan organoleptisten ominaisuuksien paremman säilymisen. Lämpö tulee uunin takaosasta, ja se jaetaan nopeasti ja tasaisesti. Puhallin on päällä. Se tarjoaa täydellisen tavan kaikentyyppisten ruokien kypsentämiseen herkemmin Se on lisäksi ihanteellinen monilla eri tasoilla kypsentämistä varten ilman, että hajut ja maut sekoittuvat. Ihanteellinen paistien, kanan ja leivonnaisten, kuten nostatettujen kakkujen ja leivän valmistukseen.



Turbo: lämpö tulee 3 suunnasta: uunin ylä- ja alapuolelta ja takaa. Puhallin on päällä. Se mahdollistaa nopean kypsennyksen jopa eri tasoilla ilman, että aromit sekoittuvat. Ihanteellinen suurille ruokamäärille, jotka edellyttävät voimakasta kypsennystä.



Pulssitettu kiertohöyry: Antaa lisäkosteutta ruokaan kypsennyksen aikana. Erinomainen leivän paistossa. Kosteuden avulla leivän hiiva venyy edelleen kypsennyksen alussa, jolloin taikina on ilmavaa ja kevytrakenteista. Kypsennysprosessin loppuosa mahdollistaa leivälle ominaisen kuoren muodostumisen.



Pulssitettu kiertohöyry: Antaa lisäkosteutta ruokaan kypsennyksen aikana. Erinomainen leivän paistossa. Kosteuden avulla leivän hiiva venyy edelleen kypsennyksen alussa, jolloin taikina on ilmavaa ja kevytrakenteista. Kypsennysprosessin loppuosa mahdollistaa leivälle ominaisen kuoren muodostumisen.



Täyslasinen sisäluukku: Täyslasinen sisäluukku, yksittäinen sileä pinta, joka on helppo pitää puhtaana.



KEEP_WARM_72dpi



Assisted + Steam -toiminto: tehokasta ja tasaista kypsennystä. Puhallin on aktiivinen, ja lämpö tulee samanaikaisesti alhaalta ja ylhäältä. Höyryn lisääminen mahdollistaa ruoan organoleptisten ominaisuuksien säilyttämisen ja tehostaa ruoan kypsymistä sisältä, jolloin siitä tulee rapeampaa ja helpommin sulavaa. Ihanteellinen vasikanpaistille, ankanpaistille ja kokonaisen kalan kypsennykseen.



FUN_STEAM_OTHER_WATER_IN_OUT_72dpi



Tuuletin grillillä, pulssitettu höyry: Täydellisesti paahdetun lihan valmistukseen. Lisäkosteus pitää lihan mehukkaana ja mureana, ja turbotoiminnon tarjoama lämpö luo tutut ja rakkaat karamellisoidut maut.



Kiertoilma + alavastuksen pulssitettu höyry: Ihanteellinen piirakoiden lämmitykseen. Tämä toiminto tekee pohjasta jälleen rapean, mutta ei kuivaa sisäosaa uunissa olevan lisäkosteuden ansiosta.



Pulssitettu turbohöyry: Täydellisesti paahdetun lihan valmistukseen. Lisäkosteus pitää lihan mehukkaana ja mureana, ja turbotoiminnon tarjoama lämpö luo tutut ja rakkaat karamellisoidut maut.



Sisäluukun lasi: voidaan poistaa muutamalla helpolla liikkeellä puhdistusta varten.



Sivuvalot: Kaksi vastakkaista sivuvaloa lisäävät näkyvyyttä uunin sisällä.

PYROLYYSI - AUTOMAATTINEN PUHDISTUSTOIMINTO: uuni lämpenee noin 500 °C:seen ja polttaa rasvan ja ruokajäämät hienojakoiseksi tuhkaksi, joka voidaan helposti pyyhkiä pois kostealla liinalla. Kyseisessä korkeassa lämpötilassa ovi lukittuu automaattisesti turvallisuuden vuoksi, ja oven lämpötila pysyy hallittuna siten, että sitä on turvallista koskettaa. Käyttäjän säädettävissä oleva toiminto perustuu uunin likaisuudelle.

Lämpötila-anturi: lämpötila-anturin avulla paistit, kylkipaistit ja eri tavalla leikatut ja eri kokoiset lihat voidaan kypsentää juuri sopiviksi. Anturi parantaa ruoan kypsennystä ytimen lämpötilan tarkan hallinnoinnin ansiosta. Ruoan ydinlämpötila mitataan kärjen sisällä olevan erityisen anturin avulla. Kun välitön lämpötila saavuttaa käyttäjän asettaman kohdelämpötilan, kypsennys on valmis

Nopea esilämmitys: kypsennystä edeltää esilämmitysvaihe, jonka aikana kypsennysosasto kykenee saavuttamaan asetetun lämpötilan. Tämä vaihtoehto vähentää aikaa 50 %.

Valinta, joka on suunniteltu hälventämään kaikki epäilykset Yli 100 ponnahdusikkunaa, jotka voidaan aktivoida koskettamalla pitkään mitä tahansa kuvaketta, tarjoavat tietoa näytön käytöstä ja kypsennyksestä.

Smart Cooking tarjoaa täydellisen reseptin tilanteesteen kuin tilanteeseen. Liha, kala, pasta, jälkiruoat jne.: yli 150 automaattista reseptiä, joiden ansiosta valmistus käy käden käänteessä. Valitse menu – uuni huolehtii lopusta.

Laitteen optimaalisen toiminnan takaamiseksi säiliön puhdistamista suositellaan tehtäväksi noin kerran 2–3 kuussa.

Elektroninen ohjaus: Jotta uunin sisäinen lämpötila pysyisi välillä 2–3 °C. Näin voidaan kypsentää ruokaa, joka on erittäin herkkää lämpötilan vaihteluille, kuten kakut, kohokkaat ja vanukkaat.

4,3 tuuman VIVO-näyttö tarjoaa kehittyneen värikosketusnäytön käyttöliittymän, jonka välityksellä voidaan hallinnoida automaattisesti käynnistysohjelmia, kuten Delta T, Multi-step ja SameTime-käynnistys.

Alustan telineen lämmitys: toiminto ruokien lämmitykseen tai lämpimänä pitämiseen. Aseta leivontapelti alimmalle telineelle ja lisää lämmitettävät ruoat.

40 °C:n ilma tarjoaa täydellisen ympäristön hiivataikinoiden nostatukseen. Riittää, että valitset toiminnon ja asetat taikinan sisälle määrätyksi ajaksi.

SAPATTI: tämän toiminnon avulla voit valmistaa ruokaa ottaen huomioon juutalaisten lepopäiväsäännöt.

Uunissa on 5 eri kypsennystasoa.

Soft close: kaikki mallit on varustettu edistyneellä oven sulkemisen pehmennystoiminnolla, jonka ansiosta laite sulkeutuu pehmeästi ja hiljaisesti.

Teleskooppikiskot: voit laittaa ruoan sisälle ja tarkistaa sen ilman, että sinun pitäisi ottaa se kokonaan pois uunista.

Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.

Lämpimänä pidon toiminto pitää kypsennetyn ruoan lämpimänä.



INSTANT GO: tämän vaihtoehdon aktivointi mahdollistaa välittömästi alkavan kypsennyksen. Esilämmitys sisältyy kypsennysaikaan, ja uuni saavuttaa halutun lämpötilan asteittain. Soveltuu erityisen hyvin pakasteruoalle.



Täydellinen tapa luoda täydellinen menu muutamalla täydellisellä vaiheella siten, että aikaa säästyy huomattavasti. Suureen tilaan mahtuu eri tyyppistä ruokaa samaan aikaan, ja ruoka voidaan kypsentää ilman, että hajut sekoittuvat. Tarkasti suunnitellut termodynaamiset virtaukset mahdollistavat tasaisen kypsennyksen jokaisella tasolla. SameTime-algoritmi laskee ajat, kypsennystoiminnot ja kaikki parametrit siten, että 3 ruokaa ovat valmiina samanaikaisesti



AIRFRY-Ilmafriteeraustelineen oma paistotoiminto. Ihanteellinen perinteiseen uunissa friteeraukseen, mutta vähemmällä kalori- ja rasvamäärällä. Sen ansiosta voit paistaa nopeasti ja helposti esimerkiksi ranskalaisia perunoita, friteerattuja kasviksia ja kalaa, ja täydellinen ruskistus ja rapeus säilyvät.



DeltaT-kypsennys Uuni asettaa automaattisesti kammion lämpötilan ennaltamääritettyyn lämpötilaan (nimeltä deltaT), joka on suurempi kuin anturin tunnistama ytimen lämpötila. Kun anturi havaitsee lisäasteen ytimessä, uuni lisää automaattisesti myös sisäistä lämpötilaansa yhdellä asteella. Uuni tarjoaa mahdollisuuden valita kolmesta eri deltaT-kypsennystavasta (hidas, keskinopea ja nopea), minkä lisäksi voidaan valita mikä tahansa ytimen lämpötila. Teknologian tehopaketti, jonka avulla saadaan aikaan mureita, mehukkaita ja terveitä tuotteita, jotka ovat lisäksi huippulaatuisia.



Monen kohdan lämpötila-anturissa on kolme tunnistuskohtaa. Tämä tarkoittaa, että ydinlämpötilan lisäksi myös muiden alueiden lämpötila tunnistetaan. Uuni prosessoi kaikkia nämä tiedot epätasaisen kypsennyksen välttämiseksi. Tällä tavalla jokainen tuote voidaan kypsentää ammattilais- ja ravintolatasoisesti.



Tilavuus kertoo, minkä verran uunissa on käytettävänä tilaa litroissa.



Erityinen kypsennystoiminto suorakulmaiselle paistokivelle PPR2 Mitat soveltuvat ihanteellisesti pizzojen paistoon siten, että saadaan sama tulos kuin perinteisellä puu-uunilla. Voidaan käyttää myös leivän, focaccian ja muiden, kuten paistosten, piirakoiden ja pikkuleipien leivontaan