

Der Smart Oven Pizzaiolo von Sage Appliances

Pizza in zwei Minuten mit 400°C

Der von Sage Appliances angekündigte Smart Oven Pizzaiolo ist seit November erhältlich.

Das in Zusammenarbeit mit den besten Pizzabäckern der Welt innerhalb von vier Jahren entwickelte Küchengerät bietet eine Leistung, die für einen Indoor-Kompakt-Pizzaofen einzigartig ist: Bei einer Temperatur von bis zu 400 Grad Celsius ist eine knusprige Pizza nach traditionell neapolitanischer Art in zwei Minuten fertig.

Damit ist der Pizzaiolo genau die richtige Empfehlung für Kunden, die Lust auf authentisches italienisches Soul Food haben, das gerade in diesen Tagen der geschlossenen Pizzerien ein warmes Wohlgefühl in den Bauch bringen kann. Die außer-

gewöhnlich hohe Temperatur von 400 Grad ist die Voraussetzung dafür, dass eine Pizza dem Stil ihrer süditalienischen Heimat gerecht wird. Sieben Automatikprogramme machen es einfach, erstklassige Ergebnisse zu erzielen, die keinen Vergleich mit den Erzeugnissen professioneller Pizzabäcker zu scheuen brauchen.

Dabei gelingen neben der Pizza neapolitanischer Art auch andere Varianten, denn der Pizzaiolo backt auch Pfannenzpizza sowie solche mit extra dünnen und knusprigen Böden. Selbst tiefgekühlte Fertigprodukte bringt der smarte Ofen im Tiefkühlpizza-Modus auf ungeahnte kulinarische Höhen. Mit der manuellen Einstellung kommen ambitionierte Heim-Pizzaiolos ihre bevorzugte Backstufe und Temperatur auch individuell wählen.



Hohe Hitze von oben und unten, die vom Pizzastein richtig verteilt wird, ermöglicht Ergebnisse wie aus dem Holzofen.



Wie ein Holzofen

Mit seinem innovativen Konzept macht der Smart Oven Pizzaiolo von Sage Appliances Schluss mit den Vorurteil, eine wirklich perfekte Pizza könne nur in einem Ofen entstehen, der auf traditionelle Weise mit Holz befeuert wird. Tatsächlich ist die ausgewogene Hitzezufuhr entscheidend für den typischen Holzofengeschmack. „Bisher waren große, hochpreisige Holzöfen die einzige Option, eine perfekt krosse Pizza zu backen, da sie sowohl Wärmeleitung als auch Strahlungs- und Konvektionswärme bei hohen Tempera-

turen nutzen“, erklärt Richard Hoare, Design- und Innovationsdirektor bei Sage. „Mit dem Smart Oven Pizzaiolo kommt jetzt die ultimative Lösung für traditionell neapolitanische Pizza in Premium-Restaurantqualität nach Hause. Denn das patentierte Sage Element IQ System hebt das Leistungslimit des Ofens auf ein neues Level: Nie zuvor erreichte ein Kompaktofen für den Indoor-Heimgebrauch bis zu 400 Grad Celsius. Einzigartig dabei ist die Nachahmung der Wärmestruktur eines Holzofens.“

Durch die intelligenten Algorithmen des Element IQ Heizsystems wird die Hitze innerhalb des Smart Oven Pizzaiolo entsprechend der Backstufe umgeleitet. Dabei sorgt im Inneren ein klassischer Pizzastein für die ideale Temperatur am Pizzaboden. In der „Wood-Fired“-Einstellung wird die hohe Hitze vor allem zum Pizzaboden

rand geleitet. Nur so kann das unnachahmliche Holzofenpizzaleopardenmuster entstehen, das eine klassisch neapolitanische Pizza mit frischem Belag auszeichnet. Ein weiteres Verkaufsargument: Der Smart Oven Pizzaiolo kann mehr als nur Pizza backen. Mit der einzigartigen Hitzetechnologie gelingen auch fluffigleichte Fladenbrote perfekt, und Gemüse wird bissfest gegart. Nicht zuletzt wird auch die Bedienung des Ofens dem Premium-

Beim Öffnen der Tür fährt der Pizzastein automatisch heraus. So ist das Einschieben und Entnehmen der Pizza einfach und sicher.



Anspruch des Gerätes gerecht: Der beim Öffnen der Tür automatisch ausfahrende Pizzastein macht das Einschieben und Entnehmen der Pizzen einfach; das hitzeisolierte Gehäuse und die Tür mit doppelwandiger Glasscheibe verhindern, dass man sich die Finger verbrennt, wenn man den Ofen anfasst.

Der Smart Oven Pizzaiolo von Sage ist ab sofort für 799,99 Euro (UVP) erhältlich. Eine Pizzaschaufel aus Edelstahl gehört zum Lieferumfang.