



EXTRALINK HOME PIEC DO PIZZY PIZZA OVEN 1200W NAPOLI



link to the product:

<https://www.batna24.com/es/p/hornos-y-estufas/extralink-home-piec-do-pizzy-pizza-oven-1200w-napoli>

Price: **349,90 zł** gross / 284,47 zł net

Manufacturer: EXTRALINK



Referention number: DNXGKLMLJRMMP

Information:

Extralink Home Napoti es un horno eléctrico compacto para pizza de uso doméstico, que permite preparar pizza en condiciones similares a las de un horno clásico. La potencia de 1200 W garantiza un calentamiento rápido, y el termostato y el temporizador permiten ajustar con precisión el horneado. El aparato alcanza una temperatura de hasta 420°C, lo que favorece una base crujiente y un horneado uniforme. El set incluye una piedra cerámica de 31 cm de diámetro, y la estructura abatible facilita introducir y sacar la pizza. El elegante acabado rojo, las dimensiones reducidas y el peso de 4,2 kg hacen que el horno sea cómodo de guardar y de usar a diario.

Full product description

Pizza casera en una forma cómoda

Extralink Home Napoti es un horno eléctrico para pizza destinado al horneado doméstico, que permite preparar pizza en condiciones similares a las de un horno clásico. Su construcción compacta hace que el aparato se pueda colocar fácilmente sobre la encimera de la cocina, y su forma cerrada ayuda a mantener el calor dentro de la cámara durante el horneado.



Preparación de la masa y arranque rápido del horneado

El horno ha sido diseñado para el uso diario, por lo que resulta adecuado para preparar pizza desde cero, desde estirar la masa hasta el horneado final. La potencia de 1200 W favorece un calentamiento rápido, lo que facilita comenzar a hornear sin una larga espera.



Construcción compacta y acabado estético

El modelo Napoti destaca por su acabado rojo y su forma sencilla, que combina bien con el interior de la cocina. Las dimensiones del aparato son 34 × 33 × 16,5 cm, y su peso de 4,2 kg hace que el horno se pueda transportar y guardar fácilmente.



Regulación de la temperatura y del tiempo de funcionamiento

El aparato está equipado con termostato y temporizador, lo que permite ajustar los parámetros de horneado al tipo de pizza. La temperatura máxima de 420°C favorece una base bien horneada y una estructura adecuada de la masa.



Piedra cerámica de 31 cm

El conjunto incluye una piedra cerámica de 31 cm de diámetro, que constituye la base del horneado. El diámetro interior del horno es de 32 cm, lo que permite preparar cómodamente una pizza de tamaño doméstico estándar.



Introducción y extracción fáciles de la pizza

La construcción abatible del horno permite introducir y sacar la pizza cómodamente con una pala. Gracias a ello, todo el proceso de horneado y servicio es sencillo y cómodo.



Horneado casero sin límites

Extralink Home Napoti permite preparar pizza según las propias preferencias, desde versiones clásicas con mozzarella y tomate hasta composiciones de ingredientes más elaboradas. El aparato resulta útil durante la cocina diaria y las reuniones en casa.



Pizza lista en pocos minutos

Tras dar forma y preparar la pizza, se puede colocar en el horno y comenzar el horneado. La construcción cerrada ayuda a mantener condiciones uniformes dentro de la cámara, lo que favorece un horneado homogéneo.

