

## **Pizza čerstvá jako z kamenné pece – s novým pečicím pizza kamenem Miele Gourmet**

- ▶ Perfektní výsledky také s focacciou a slaným koláčem
- ▶ Akční trouba PizzaPlus s voucherem na pečicí pizza kámen Gourmet

**Pizza patří k nejoblíbenějším pokrmům na světě – a je známo, že chutná obzvlášť dobře, když se peče v tradiční kamenné peci. Aby se pizza doma podařila stejně jako ve vaší oblíbené italské restauraci, je nyní k dispozici nový "pečicí pizza kámen Miele Gourmet". Je připraven k použití po 30 minutách zahřívání, rovnoměrně rozvádí teplo a zároveň pojme vlhkost obsaženou v těstě – pro dokonalý požitek z pizzy. A pro milovníky italské speciality je tu ještě jedna zpráva: Kdo se rozhodne pro nový akční model trouby PizzaPlus, získá kromě osvědčené kvality Miele také pečicí kámen s dřevěnou lopatkou jako dárek.**

Pečicí pizza kámen Miele Gourmet z černě glazované speciální keramiky nejen elegantně vypadá, ale také se mimořádně snadno čistí. Navíc je lehčí než jeho předchůdce – a rychleji se zahřívá: za pouhých 30 minut při horním a spodním ohřevu 250 °C dosáhne pečicí kámen ideální teploty. Pizza lehce sklouzne z dřevěné lopatky, dodané společně s kamenem, na předeřhátou keramiku, která během pečení rovnoměrně vydává teplo. Kámen současně díky velkým pórům pojme vlhkost z těsta a výsledkem je tak jedinečně křupavý podklad na pizzu, jak ho znáte z tradiční kamenné pece. Stejně dobře se podaří focaccia, slaný koláč, chléb nebo housky. Hrana na zadní straně zabraňuje sklouznutí připravovaného pokrmu z kamene.

Akční trouba PizzaPlus nabízí velkorysý objem pečicího prostoru 76 litrů na pěti úrovních, a tím i dostatek prostoru a flexibility, například pro velké pečeně. Na výsuvných pojezdech FlexiClip lze univerzální plech nebo rošt vytáhnout z pečicí trouby ergonomicky a bez převrácení. Díky patentovanému vnitřnímu povrchu PerfectClean je čištění obzvlášť snadné – pro ještě větší komfort při čištění jsou k dispozici modely s automatickým samočištěním pyrolýzou.

Na výběr jsou dvě designové varianty: PureLine v nerezovém provedení CleanSteel kombinuje vysoký podíl černého skla s dekorační rukojetí z nerezové oceli. Designová řada VitroLine zaujme vysokým obsahem skla v barvách obsidian černá nebo grafitově šedá. Pokud budou chtít zákazníci získat pečicí pizza kámen Miele Gourmet, stačí přiložený poukaz uplatnit v internetovém obchodě Miele. Doporučená maloobchodní cena akční pečicí trouby PizzaPlus se pohybuje v závislosti na modelu od 30 990 do 41 990 Kč. Maloobchodní cena pečicího pizza kamene Miele Gourmet je 5 490 Kč (rovněž nezávazné cenové doporučení).

Když se pečící pizza kámen Miele Gourmet nepoužívá v troubě, lze jej stejně dobře použít jako desku pro uchování teploty nebo chladicí desku. Zahřátá keramika dokáže udržet teplotu až po dobu 25 minut. Pokud je naopak kámen umístěn v chladničce nebo mrazničce, spolehlivě udrží potraviny na něm servírované chladné.

## U tohoto textu jsou použity tři fotografie



**Fotografie 1:** Pro požitek z pizzy jako z tradiční kamenné pece: Pečící pizza kámen Miele Gourmet zajistí dokonalé výsledky. (Foto: Miele)



na pizzu. (Foto: Miele)

**Fotografie 2:** Pizza sklouzne z dřevěné lopatky dodané společně s kamenem na předehřátou keramiku, která během pečení rovnoměrně vydává teplo. Kámen současně díky velkým pórům pojme vlhkost z těsta a výsledkem je tak jedinečně křupavý podklad



**Fotografie 3:** Milovníci pizzy získají při koupi nového akčního modelu pečící trouby PizzaPlus kromě osvědčené kvality Miele také poukaz na pečící pizza kámen Gourmet. (Foto: Miele)