AbruzzoWeb
Tutte le notizie d'Abruzzo a portata di click

PIZZAEXPERT DI ELECTROLUX, L'UNICO FORNO APPROVATO DALLA SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

28 Aprile 2026



La preparazione dei lievitati in casa ha ormai raggiunto nuove vette di eccellenza. Quando la passione per la panificazione e per i grandi impasti incontra l'innovazione tecnologica, i risultati possono superare ogni aspettativa, trasformando una cena informale in un'esperienza gastronomica di livello superiore. Electrolux ha voluto spingersi oltre gli standard tradizionali, creando un elettrodomestico che non solo offre altissime prestazioni, ma che vanta un riconoscimento unico e prestigioso: l'approvazione ufficiale di una delle istituzioni più autorevoli del settore.

Il sigillo dei maestri

Ottenere la certificazione della Scuola Italiana Pizzaioli non è un traguardo semplice per un apparecchio domestico. Richiede il superamento di test che valutano l'affidabilità, la tenuta del calore, la velocità di raggiungimento della temperatura massima e l'assoluta uniformità della cottura. Questo importante attestato garantisce che l'apparecchio è in grado di replicare in modo fedele le condizioni ottimali richieste dai veri professionisti, assicurando a chi lo utilizza la serenità di affidarsi a uno strumento validato dai massimi esperti.

La tecnologia al servizio del gusto

Il segreto per un prodotto finale ben sviluppato, caratterizzato da una base croccante e da un cornicione alveolato e leggero, risiede nella gestione impeccabile del calore. I modelli di questa linea riescono a raggiungere la temperatura di 340°C, un livello termico eccezionale che cambia completamente le regole del gioco in cucina.

Scegliere di affidarsi alle prestazioni dei forni PizzaExpert significa portare nella propria abitazione un alleato insostituibile. L'incredibile spinta termica cuoce l'impasto in 2,5 minuti – sulla base di test interni con 25 minuti di preriscaldamento e cottura a 340 °C, come validato dalla Scuola Italiana Pizzaioli – sigillando istantaneamente l'esterno e trattenendo l'umidità all'interno, evitando così che il prodotto si secchi prolungando inutilmente i tempi di permanenza in cavità.

Interfaccia smart e pulizia senza stress

Oltre alla pura potenza termica, l'esperienza d'uso è resa incredibilmente fluida dall'interfaccia intuitiva EXCite 2''. Questo display luminoso guida l'utente in ogni singolo passaggio, suggerendo i tempi di preriscaldamento perfetti, il livello dove posizionare la teglia e il momento esatto in cui infornare. Grazie alla connettività Wi-Fi integrata, è inoltre possibile avere il totale controllo delle impostazioni anche a distanza tramite smartphone.

E quando la serata conviviale giunge al termine, la pratica funzione di pulizia pirolitica interviene per polverizzare ogni residuo di grasso o di impasto caduto sul fondo. Basterà una semplice passata con un panno umido per far tornare la cavità del forno perfettamente pulita, senza dover ricorrere a faticose strofinature manuali.

Gli strumenti del vero professionista

Un elettrodomestico con caratteristiche tecniche di tale calibro richiede di essere supportato da accessori all'altezza della situazione. Per questo motivo, Electrolux ha studiato un kit in dotazione progettato specificamente per massimizzare la resa finale del prodotto.

La teglia in ghisa e la pala premium

Il vero elemento differenziante del set è la robusta teglia in ghisa, un materiale insuperabile per l'immagazzinamento e la successiva trasmissione del calore. Lasciata riscaldare all'interno durante il preriscaldamento, accumula un'enorme quantità di energia che cede istantaneamente all'impasto al momento dell'infornata. Questa dinamica assicura cotture rapidissime e ripetibili, ideali quando si devono sfornare numerose preparazioni consecutive per i propri ospiti.

A completare l'equipaggiamento troviamo una pala professionale in alluminio, sottile e maneggevole. La sua speciale superficie forata permette di far scivolare via la farina di spolvero in eccesso prima di infornare, impedendo che questa bruci sul fondo rovinando i sapori. Il manico in legno premium assicura una presa comoda e un perfetto isolamento termico, e può essere facilmente svitato per riporre lo strumento occupando il minimo spazio nei cassetti della cucina.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli