

אשף 80 פותח במעבדות פזגז ויוצר בשיטות טכנולוגיות מתקדמות הוא מיועד להקל על חייה של עקרת הבית ולחסוך מזמנה ומכספה. לתנור מערכת בישול הכוללת 5 להבות בשלושה גדלים ו-2 דרגות בעירה כל אחת, לוח בקרה מתוחכם, מכסה עליון ודלת אטימה לכל תא עם זכוכית פנורמית לבדיקת כל שלב של האפיה והצליה. גוף התנור מצופה מעטה אמאייל קשיח העמיד בפני שריטות, כתמים וחומצות. עיצוב מהודר ויפהפה ב-5 גוונים לבחירתך: לבן, חום, אבוקדו, כננה ושקד.



משהו גדול מתבשל פה

אשף 80 עם שני תאי אפיה

גז+חשמל

אשף 80 הוא התשובה האידיאלית לעקרת הבית המודרנית שזמנה קצר ומשפחה אוהבת ארוחה טעימה העשויה היטב.

אשף 80 החדיש והמשוכלל בתנורי המטבח בארץ, מהווה מהפיכה בעולם הבישול והאפיה—שני תנורים בתנור אחד! 2 תאים, אחד המופעל בגז והשני בחשמל, הפועלים בצורה עצמאית אחד מהשני והמאפשרים אפיה נפרדת באותו זמן של שני מאכלים שונים או מאכל ועוגה, או שתי עוגות. כל זאת בלי שריחו של האחד יגיע לשני. יש לציין שאפיה בגז מתאימה במיוחד לעוגות עדינות ומונעת התיבשות יתר של כל סוגי העוגות בזמן האפיה.

אשף 80 מצויד במערכת טרמוסטטית כפולה: טרמוסטט אחד המפעיל את המבער בתא האפיה התחתון ושומר על חום קבוע בזמן האפיה; הטרמוסטט השני, שהינו דו תכליתי, מפעיל הן את גוף החימום בתא החשמלי העליון לאפיה ולצליה והן את הגריל, הפועל בשיטת ההקרנה האינפרא אדומה.

2 התאים אינם תלויים אחד בשני. אם חלה תקלה בזרם החשמל—ניתן לאפות בתא המופעל בגז. התאים מכילים 3 תבניות, רשת וכן מגן חום לתא העליון בעת שימוש בגריל. בנוסף ניתן להתקין שיפוד מסתובב עם מנוע חשמלי והצתה אלקטרונית.



אשף 80 מבית פזגז—חברה בעלת מוניטין ונסיון שנים בתנורי בישול ואפיה, עם 37 מוקדי שרות נאמנים בכל רחבי הארץ, אחד קרוב אליך. להשיג בסניפי פזגז: **ת"א:** מגדל שלום, מונטיפיורי—פינת הרצל, טל. 652321, 652331, **בת-ים:** רוטשילד 34, טל. 585888, **רמת-גן:** הרצל 48—פינת הרואה, טל. 721811, **ירושלים:** שמאי 6, טל. 221331—02, **חיפה:** הבנקים 9, טל. 520416—04, **באר-שבע:** דרך חברון טל. 78627—057, וכן בסוכנויות פזגז ברחבי הארץ ובחנויות המורשות.



תא אפיה וגריל בחשמל

תא אפיה בגז