



Совершенствуйте мастерство приготовления пиццы дома!  
Швейцарская инженерия. Неаполитанский результат.



## V-ZUG революционизирует домашнее приготовление пиццы благодаря двум инновационным решениям: тщательно продуманному набору для пиццы и новейшей профессиональной функции для пиццы, доступной в духовке Comhair V6000P.

Вместе они дарят подлинный итальянский опыт приготовления пиццы — хрустящие основания, воздушные корочки и аутентичный неаполитанский вкус, воплощенные благодаря швейцарской инженерии. Это сочетание вдохновляет всех — от новичков до опытных домашних поваров — на создание пиццы профессионального уровня, которая не просто вкусна, но и создана для того, чтобы делить ее с близкими.

### **КАЖДЫЙ ВЕЧЕР — ПИЦЦА-ВЕЧЕР, БЕЗ БРОНИРОВАНИЯ СТОЛИКА**

От непринужденных посиделок до бурных выходных празднеств: набор для пиццы и профессиональная функция для пиццы превращают домашнюю кухню в настоящую итальянскую пиццерию — без очередей и выходов в свет. С мощной технологией выпечки и умными аксессуарами V-ZUG помогает начинающим пиццайоло творить пиццу, полную характера, вкуса и души. «Пицца просто приносит людям радость», — говорит Раффаэле Тромиро, трехкратный чемпион мира по пицце и посол V-ZUG. «И с правильными инструментами и ингредиентами вы сможете приготовить пиццу, которая выглядит и на вкус словно только что из Неаполя,

— прямо на своей кухне».

### **ВЫПЕКАЙТЕ, ПОДАВАЙТЕ И НАСЛАЖДАЙТЕСЬ: УНИВЕРСАЛЬНЫЙ НАБОР ДЛЯ ЛЕГКОГО МАСТЕРСТВА В ПИЦЦЕ**

Швейцарский набор для пиццы сочетает функциональность и элегантный дизайн. Будь то фокачча, лепешки или ремесленный хлеб, он возвышает каждую выпечку и предлагает все необходимое для удачного пицца-вечера дома. Эмалированная стальная пластина для пиццы нагревается до оптимальной температуры всего за 25–30 минут, обеспечивая превосходное распределение тепла для хрустящего, равномерно пропеченного основания и пышной корочки. Она легкая, простая в уходе и куда прочнее традиционного каменного камня. В паре с изящной





деревянной лопаткой процесс выпечки и подачи превращается почти в ритуал.

#### **ЧЕТЫРЕ МИНУТЫ ДО ПИЦЦЫ РЕСТОРАННОГО УРОВНЯ ПРИ 350 °С**

Профессиональная функция для пиццы, эксклюзивно доступная в Comhair V6000P, приносит настоящую инновацию на кухню. Она нагревает до впечатляющих 350 °С с точным потоком воздуха, выпекания неаполитанскую пиццу всего за четыре минуты. Ожидайте хрустящую корочку и кремовую, белую расплавленную моцареллу. Программа создана для идеального взаимодействия с набором для пиццы – совершенная пара, дающая аутентичные результаты без лишней техники.

«Эта комбинация позволяет каждому достичь выдающейся пиццы ресторанного качества в Comhair V6000P от V-ZUG. Результаты впечатляют, корочка хрустит, а вкус просто восхитителен», – отмечает Кристофер Лакруа, глава Global Gourmet Academy в V-ZUG.

#### **ШВЕЙЦАРСКАЯ ИНЖЕНЕРИЯ. ИТАЛЬЯНСКАЯ ДУША.**

Разработанные и произведенные в Швейцарии, Comhair V-ZUG V6000P и набор для пиццы воплощают приверженность V-ZUG качеству, точности и дизайну, ориентированному на пользователя. Подкрепленные десятилетиями опыта, профессиональная функция для пиццы – яркий пример швейцарских инноваций в повседневной кулинарии, где сочетаются производительность и страсть.

«Швейцарская инженерия встречает итальянскую душу. В этом уникальность решения», – подтверждает Йоханна Лакхофф, глава по продуктам. «Оно приближается к скорости, жару и качеству профессиональной пиццы-печи – прямо на вашей кухне».



## **TAVOLATA: ИСТОРИЯ РАЗДЕЛЕННОЙ РАДОСТИ**

Пицца – это больше, чем еда, это ритуал. От замешивания теста и выбора топпингов до отправки на стальную пластину: каждый шаг становится частью опыта. Будь вы любопытным новичком или закаленным пиццайоло, решения V-ZUG для пиццы приглашают

замедлиться, подключиться руками и создать нечто поистине выдающееся. Нет ничего лучше, чем наслаждаться свежими творениями прямо из духовки, подаваемыми на деревянной лопатке в стиле Tavolata – в кругу друзей и семьи. Это не только о еде. Это удовольствие от собрания за столом и вкушения момента. В конце концов, в этом суть великой пиццы – качественные ингредиенты, запеченные с заботой и разделенные с радостью.

