

# ZiiPa

— OKUS IZVANA —



Katalog | 2024



# Priča o ZiiPa-i

*Ovo je priča o ZiiPa-i:*

*ljubitelji pize, Italije i dobre zabave - uživanja.*

*Mi u ZiiPa-i volimo lijepe predmete, a stvaranje i razvoj je ono što najbolje znamo. U skladu s time pomiješali smo to dvoje i odlučili stvoriti ZiiPa, francuski brend.*

*Sve je počelo s PIANOM, prvom kompaktnom, inovativnom i živopisnom pećnicom za pizzu na pelete i drva!*

*A kako je nama svaka prilika povod da podijelimo lijepe trenutke s prijateljima ili obitelji, oko dobre pize fatto con amore, rekli smo si da tu nećemo stati...*

*Dobrodošli u svijet ZiiPa, okus izvana.*



# Piana

*Kompaktna, inovativna i šarena pećnica za pizzu, idealna za pripremanje slasne domaće pizze na otvorenom!*

*Oblik pećnice je napravljen tako da može ponuditi najljepše od domaće pizze. Njegov vatrostalni kamen je rotirajući što vam omogućuje pečenje pizze do savršenstva bez vađenja iz pećnice.*

*PIANA radi s drvenim peletima pogodnim za hranu koji nude izvrsnu kalorijsku vrijednost. Oni će dati pizzi autentičan okus.*

*Otkrijte i PIANA Gas, za optimalnu kontrolu temperature.*

*Pozovite svoju obitelj i prijatelje da podijele trenutak dobre zabave - uživanja!*



BRZO PEČENJE  
ZA 60 SEKUNDI



ROTACIJSKI SUSTAV ZA  
SAVRŠENO PEČENJE



SKLOPIVE NOGE I  
KOMPAKTNA  
VELIČINA



BRZO SE  
ZAGRIJAVA  
ZA 15 MINUTA



VATROSTALNI  
KAMEN  
KORDIERIT



INTEGRIRANI  
TERMOMETAR  
(DO 500°C)



**PIANA** • Peć za pizzu na pelete ili drva



**CHARBON PIANA** • PEĆ ZA PIZZU NA PELETE KARBON

ZiiPa22-001



**EUCALYPTUS PIANA** • PEĆ ZA PIZZU NA PELETE EUKALIPTUS

ZiiPa22-002



**TERRACOTTA PIANA** • PEĆ ZA PIZZU NA PELETE TERAKOTA

ZiiPa22-003



**ARDOISE PIANA** • PEĆ ZA PIZZU NA PELETE GRAFIT

ZiiPa22-004

**PIANA GAS** • Plinska peć za pizzu



**PIANA GAS** • PLINSKA PEĆ ZA PIZZU KARBON

ZiiPa22-043



**PIANA GAS** • PLINSKA PEĆ ZA PIZZU EUKALIPTUS

ZiiPa22-044



**PIANA GAS** • PLINSKA PEĆ ZA PIZZU TERAKOTA

ZiiPa22-045



**PIANA GAS** • PLINSKA PEĆ ZA PIZZU GRAFIT

ZiiPa22-046



POZZELLO • Rezač za pizzu



ZiiPa nož za pizzu

**ZiiPa nisu  
samo pećnice!**



## Pečenje



**PRAVOKUTNA  
LOPATA ZA PIZZU**

ZiiPa22-005



**PERFORIRANA  
LOPATA ZA PIZZU**

ZiiPa22-041



**OKRUGLA  
LOPATA ZA PIZZU CIVITA**

ZiiPa22-042

## Rezanje



**STRUGALICA ZA  
TIJESTO ZA PIZZU**

ZiiPa22-008



**REZAČ  
TIJESTA**

ZiiPa22-049



**NOŽ ZA  
PIZZU**

ZiiPa22-014



**REZAČ ZA PIZZU  
ROCKER**

ZiiPa22-009



**BUKOV  
PELET 5KG**

ZiiPa22-047



**KAMEN ZA PEĆNICU  
ZA PIZZU Ø31,5 CM**

ZiiPa22-012

## Pokriv za pizzu



**FONTANA • POKRIV ZA PIZZU  
Karbon**

ZiiPa22-033



**FONTANA • POKRIV ZA PIZZU  
Eukaliptus**

ZiiPa22-034



**FONTANA • POKRIV ZA PIZZU  
Terakota**

ZiiPa22-035



**FONTANA • POKRIV ZA PIZZU  
Grafit**

ZiiPa22-036





# ZiiPa

Kompaktna, inovativna i u boji, ZiiPa Piana peć za pizzu na pelete ili drva idealna je za pripremu ukusnih domaćih pizza!

Savršen dizajn pećnice pružit će vam najbolje kulinarsko iskustvo. Mogućnost okretanja kamena omogućuje vam da svoju pizzu ispečete do savršenstva bez da je morate vaditi iz pećnice tijekom pečenja.

Pozovite svoju obitelj i prijatelje i ispecite najbolje pizze u svom vrtu ili terasi.

Peć za pizzu Piana kao gorivo koristi drvene pelete (preporučamo kupnju 100% bukovih peleta) ili drva (preporučamo kupnju bukovih drva)

Vanjski dio Piana peći za pizzu dostupan je u četiri različite boje: terakota, eukaliptus, karbon ili grafit.

## Piana

- Kordierit rotirajući vatrostalni kamen
- Zagrijava se za manje od 15 minuta (300 - 400 °C)
- Integrirani termometar
- Vaša će pizza biti pečena za 60 sekundi
- Sklopive noge i prikladna veličina
- Dostupan u 4 različite boje

## Što je u kutiji

- ZiiPa Piana peć za pizzu sa sklopivim nogama
- Dimnjak, koji se može ukloniti
- Integrirani termometar
- Čelična vrata pećnice
- Ladica za pelete
- Poklopac za dolijevanje goriva
- Okrugli kamen za pizzu od kordierita
- Upute za korištenje

## SVOJSTVA

Rotacijski sustav za savršeno pečenje: nema potrebe vaditi pizzu iz pećnice! Piana je kompaktna pećnica s inovativnim sustavom s okruglim kordieritnim vatrostalnim kamenom. Sustav rotacije kamena omogućit će vam okretanje pizze tijekom pečenja. Tako će vaša pizza biti ravnomjerno pečena, a da je tijekom pečenja ne morate vaditi iz pećnice.

**Uklonjiva vrata:** vrata će vam omogućiti da optimizirate vrijeme zagrijavanja pećnice.

**Brzo pečenje u 60 sekundi:** 1 minuta je vrijeme potrebno za savršeno pečenu pizzu!

## Tehničke specifikacije

- Boje: terakota, eukaliptus, karbon ili grafit.
- Dimenzije peći u sastavljenom stanju: 73 × 40 × 72,5 cm
- Težina: 10 kg

**Gorivo:** Za gorivo vaše peći za pizzu ZiiPa Piana možete birati: drva ili pelete. Za gorivo vaše peći za pizzu ZiiPa Piana Gas koristite plin. Koristite otvor odmah iznad ladice ako je potrebno dodati gorivo tijekom pečenja.

**Ugrađeni termometar:** savršena pizza je pizza pečena do savršenstva. Zahvaljujući ugrađenom termometru, možete jednostavno pratiti temperaturu svoje pećnice. Potrebno je oko 15 minuta da se postigne ispravna temperatura pečenja: 400°C.

**Sklopive noge i kompaktna veličina:** Pećnica se može lako transportirati zbog svoje praktičnosti.

**Boja za svakoga:** terakota za boemsku atmosferu, eukaliptus za ženstveniju atmosferu, grafit za modernu atmosferu i karbon za intenzivniju boju.

- Promjer kamena: 31,5 cm
- Debljina kamena i materijal: 0,8 cm, vatrostalni kordierit, koji akumulira toplinu i osigurava optimalno pečenje
- Materijal peći: nehrđajući čelik otporan na toplinu

## RECEPT

# Tijesto za pizzu



### Sastojci

**1kg** brašna tip 00

**700ml** vode

**6g** svježeg pekarskog kvasca

**25g** soli

**5g** meda

**10g** ekstra djevičanskog  
maslinovog ulja



### Vrijeme pripreme i odmora tijesta: 22 sata

- **300g** brašna tip 00 - **300ml** vode  
- **6g** svježeg pekarskog kvasca (pivski kvasac) - **5g** meda

1. U veliku zdjelu ulijte vodu i otopite svježi kvasac. Dodajte med i promiješajte.
2. Dodajte brašno i miješajte žlicom da dobijete dosta tekuću i homogenu smjesu.
3. Zdjelu dobro zatvorite odgovarajućim poklopcem ili celofanom
4. Ostavite smjesu za prvu fermentaciju najmanje 20 sati u hladnjaku.



### Vrijeme pripreme i odmora: 24 sata

- **700g** brašna tip 00 - **400ml** vode  
- **10 g** ekstra djevičanskog maslinovog ulja - **25g** soli

1. Izvadite smjesu iz hladnjaka i ostavite sat vremena na sobnoj temperaturi.
2. Kada se smjesa zagrije, dodajte 400 ml vode i miješajte žlicom dok smjesa ne postane glatka.
3. Pomiješajte sol i brašno i dodajte u smjesu. Nakon što ste umiješali brašno, izvadite tijesto iz posude i mijesite ga ručno 15 minuta da dobijete glatko tijesto.
4. Dodajte maslinovo ulje i mijesite još 10 minuta.
5. Tijesto pokriti celofanom i ostaviti da odstoji 15 minuta.
6. Nauljite (maslinovim uljem) veliku čistu zdjelu i stavite kuglu u nju.
7. Zdjelu dobro zatvorite odgovarajućim poklopcem.
8. Ostavite smjesu da se diže za drugu fermentaciju najmanje 20 sati u hladnjaku.
9. Izvadite zdjelu iz hladnjaka i ostavite da se diže na sobnoj temperaturi jedan sat.
10. Izvaditi lopticu iz zdjele i napraviti 6 loptica od 250g (paziti da se ne mijesi ponovo), komade tijesta od 250g valjati u dlanove, dobro zatvoriti da zrak ne ulazi unutra.
11. Stavite komade tijesta u pobrašnjen lim, ostavljajući razmak između svakog.
12. Zatim ostaviti da se diže još 3 sata na sobnoj temperaturi.
13. Svaki dio tijesta razvaljajte prstima, nikako oklagijom, i oblikujte okruglo tijesto za pizzu.
14. Napunite i ispecite svoju pizzu!

# ZiiPa<sup>®</sup>

FATTO CON\*  
*amore*

\* FAIT AVEC AMOUR



[www.ziipa.fr](http://www.ziipa.fr)



@ziipaparis



ZiiPa

Uvoznik i distributer: Eurorobot d.o.o | Nadinska 11 | 10010 Zagreb | +385 1 56 19 242  
email: [info@eurorobot.hr](mailto:info@eurorobot.hr) | [www.eurorobot.hr](http://www.eurorobot.hr)