

Link do produktu: <https://sklep.ps.com.pl/kuchnia-gazowa-fsm52320txdt-p-408364.html>BRAK
ZDJĘCIA

Kuchnia gazowa FSM52320TXDT

Cena brutto	2 122,99 zł
Cena netto	1 726,01 zł
Numer katalogowy	HWBEKKMA52320TX
Kod producenta	FSM52320TXDT
Kod EAN	8690842732584
Gwarancja	24 mc.
Programator elektroniczny	tak
Funkcje piekarnika	zabezpieczenie przed dziećmi
Termoobieg	tak
Liczba palników / pól grzejnych	4
Budowa (AGD)	gazowa
Klasa energetyczna	A
Waga	44.3
Szerokość	500
Wysokość	850
Głębokość	600
Pojemność (AGD)	60
Kolor AGD	srebrny
Data Act	Canon - __CAN%
Uwaga	CE+WEEE
Etykieta energetyczna	Pobierz

Opis produktu

Prowadnice teleskopowe

Prowadnice teleskopowe to łatwość i wygoda obsługi piekarnika. Dzięki nim nie tylko szybko, ale także bezpiecznie wsuniesz i wysuniesz tacę do komory pieczenia.

Dzięki prowadnicom teleskopowym można bezpiecznie i łatwo wysunąć tacę z gorącym daniem, unikając przypadkowego poparzenia.

Pieczenie 3D

Aktywacja wszystkich elementów grzewczych

Program pieczenia w trzech wymiarach aktywuje wszystkie elementy grzewcze oraz wentylator, dzięki czemu gorące powietrze dociera do Twojej potrawy ze wszystkich stron. W połączeniu z technologią AeroPerfect sprawia to, że jedzenie przygotowywane w tym piekarniku Beko będzie idealnie dopieczone i smaczne jak nigdy.

Wysoce wydajny palnik gazowy



Szybsze i bardziej wydajne gotowanie dzięki specjalnej konstrukcji palnika

Nie pozwól, aby pracowity dzień pozbawił Cię zdrowego posiłku. Teraz na płycie grzejnej możesz ugotować każdy posiłek szybciej i wydajniej. Palniki gazowe o wysokiej wydajności zużywają mniej gazu i umożliwiają szybsze gotowanie niż standardowe palniki. Dzięki temu ulubione dania możesz szybko podać na stół nawet w krótkim czasie.

Półki teleskopowe

Bezpieczna i łatwa do wyciągnięcia taca

Jeśli miewasz trudności z wyjęciem ciężkich potraw z piekarnika, półki teleskopowe sprawią, że Twoje życie stanie się prostsze. System prowadnic umożliwia wyciągnięcie z piekarnika całego rusztu (lub 2/3 jego długości w przypadku wersji częściowo teleskopowej), jednocześnie podtrzymując naczynie. System ten jest również elastyczny, dzięki czemu można go ustawić na dowolnym poziomie w komorze.