

Link do produktu: <https://sklep.ps.com.pl/kuchnia-wolnostojaca-58geh3-31hzptadaxx-pizza-wok-p-408282.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Kuchnia wolnostojąca 58GEH3.31HZpTaDA(Xx) PIZZA WOK

Cena brutto	1 982,99 zł
Cena netto	1 612,19 zł
Numer katalogowy	HWAMIKMAADAXPW
Kod producenta	58667
Kod EAN	5906006586676
Pozostałe parametry	Opiekacz elektryczny: 2000 W Grzałka górna: 900 W Grzałka dolna: 1100 W Grzałka pierścieniowa termoobieg: 2000 W Moc całkowita: 3,100 kW
Uwaga	CE+WEEE
Najbliższa dostawa	2026-04-30 00:00:00
Gwarancja	24 mc.
Ruszty	Żeliwne
Programator elektroniczny	tak
Informacje o płycie (agd)	4,0 cm palnik pomocniczy 2 x 6,5 cm palnik średni Palnik WOK Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu Zwiększona płaszczyzna robocza rusztu Elektryczny zapalacz gazu w pokrętle Płyta kuchenna: inox
Funkcje piekarnika	szybkie nagrzewanie piekarnika (FastPreheat)
Termoobieg	tak
Liczba palników / pól grzejnych	4
Budowa (AGD)	gazowo-elektryczna
Klasa energetyczna	A
Pozostałe funkcje	Liczba funkcji: 10 Drabinki Chłodny front drzwi (3 szyby) Emalia łatwoczyszcząca Steam Clean czyszczenie parowe Nakrywa lakierowana czarna Szufłada na przewodnicach rolkowych
Waga	41.1
Szerokość	50
Wysokość	85
Głębokość	60

Pojemność (AGD)

65

Kolor AGDinox

Opis produktu

Towar wielkogabarytowy, obarczony dodatkową opłatą transportową w wysokości: **53PLN (Netto)**

58GEH3.31HZpTaDA(Xx) PIZZA WOK

- **Funkcja PIZZA 300°C** - Specjalnie dobrane parametry pieczenia - wysoka temperatura 300°C, równomierna cyrkulacja powietrza oraz siła dolnej grzałki sprawiają, że domowa pizza ma idealnie chrupiące, podpieczone od spodu ciasto oraz nie przesuszone składniki. I jest gotowa w kilka minut!
- **Palnik specjalny WOK** - palnik o dodatkowym płomieniu, doskonały do gotowania w dużych garnkach i naczyniach typu wok.
- **Szybki nagrzew** - Piekarnik osiąga temperaturę 150°C w 4 minuty, to o 20% szybciej w porównaniu ze standardami.
- **Chłodny front drzwi** - zastosowanie konstrukcji 3-szybowej oraz wewnętrznej szyby refleksyjnej pozwala zdecydowanie zmniejszyć temperaturę na froncie piekarnika.
- **Stabilne ruszty żeliwne** - są bardziej wytrzymałe i stabilne, a jednocześnie bardzo łatwe do utrzymania w czystość.