Dane aktualne na dzień: 22-11-2026 10:27

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



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

Cena brutto	**1 982,99 zł**
Cena netto	**1 612,19 zł**
Numer katalogowy	**HWAMIKMAADAXXPW**
Kod producenta	**58667**
Kod EAN	**5906006586676**
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 Szuflada na prowadnicach rolkowych**
Waga	**41.1**
Szerokość	**50**
Wysokość	**85**
Głębokość	**60**
Pojemność (AGD)	**65**
Kolor AGD	**inox**
Pozostałe parametry	**Opiekacz elektryczny: 2000 W Grzałka górna: 900 W Grzałka dolna: 1100 W Grzałka**

pierścieniowa termoobiegu: 2000
W Moc całkowita: 3,100 kW

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 temperature 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.