Dane aktualne na dzień: 02-11-2026 10:06

Link do produktu: https://sklep.ps.com.pl/mini-piekarnik-konwekcyjny-quasar-18l-p-407191.html



MINI PIEKARNIK KONWEKCYJNY QUASAR 18L

Cena brutto	**134,99 zł**
Cena netto	**109,75 zł**
Numer katalogowy	**HKESPPI00EKO003**
Kod producenta	**EKO003**
Kod EAN	**5901299930779**
Wymiary	**380 x 330 x 205 mm**
Kolor AGD	**biały**
Pozostałe parametry	**- Niska zawartość tłuszczu i zachowanie witamin w przygotowanych potrawach- Kontrolki działania i temperatury- Izolowane termicznie uchwyty- Pojemnik wykonany ze szkła bezodpryskowego - odpornego na działanie wysokich tempera**
Uwaga	**CE+WEEE**
Gwarancja	**24 mc.**
Rodzaj (parowary etc)	**Kombiwar**
Ilość pojemników (AGD)	**1**
Wyświetlacz LCD	**Nie**
Zabezpieczenie przed przegrzaniem	**Tak**
Moc	**1400**
Waga	**5.9**
Akcesoria w zestawie	**- Szklana misa o średnicy 33 cm- Górna i dolna kratka- Szczypce- Pierścień do powiększania pojemności**
Funkcje	**- Pieczenie- Smażenie- Grillowanie- Gotowowanie na parze- Duszenie- Rozmrażanie- Podgrzewanie- Temperatura (płynna regulacja): 0°C - 250°C- Minutnik (akustyczny sygnał zakończenia działania): 0-60 minut**
Pojemność (AGD)	**18**

Opis produktu

MINI PIEKARNIK KONWEKCYJNY QUASAR

Dzięki oryginalnej grzałce halogenowej piekarnik Esperanza QUASAR oszczędza czas - przygotowywanie posiłków może być szybsze nawet o 40% w porównaniu do standardowego sposobu gotowania.

Wytworzone promienie infrared sprawiają, że składniki szybko się podgrzewają, pozwalając zachować im ich wartość odzywczą, witaminy, a przede wszystkim naturalny aromat.

Nas piekarnik, to idealne urządzenie do przygotowywania potraw niskotłuszczowych. Nadaje się do: smażenia, opiekania, prażenia, duszenia, pieczenia, zapiekania, odgrzewania oraz rozmrażania produktów spożywczych.

Zastosowanie znajdującego się w zestawie specjalnego pierścienia powiększa pojemność kombiwaru aż o 6 litrów. To umożliwia przygotowanie potrawy w większej ilości, przy jednoczesnym dbaniu o oszczędnosc czasu i pieniędzy - piekarnik QUASAR wymaga do 45% mniej energii od piecyka konwencjonalnego.