

Link do produktu: <https://sklep.ps.com.pl/piekarnik-aov33p1fbba-p-408924.html>BRAK
ZDJĘCIA

Piekarnik AOV33P1FBbA

Cena brutto	1 636,99 zł
Cena netto	1 330,89 zł
Numer katalogowy	HZAMIPE33P1FBBA
Kod producenta	58891
Kod EAN	5906006588915
Gwarancja	24 mc.
Rożen obrotowy (AGD)	nie
Prowadnice teleskopowe (AGD)	tak
Moc całkowita	3.6
Programator (AGD)	elektroniczny
Czyszczenie (AGD)	para
Funkcje piekarnika	szybkie nagrzewanie piekarnika (FastPreheat)
Termoobieg	tak
Klasa energetyczna	A
Waga	32.5
Wysokość	59.5
Szerokość zabudowy (AGD)	59.5
Głębokość	57
Pojemność (AGD)	77
Kolor AGD	czarny
Uwaga	CE+WEEE
Etykieta energetyczna	Towar wielkogabarytowy, obarczony dodatkową opłatą transportową w wysokości: 53PLN (Netto) Pobierz

Opis produktu

Piekarnik AOV33P1FBbA

Funkcja Pizza 280°C

Domowa pizza jak z pizzerii

Chrupiący spód i soczyste dodatki - domowa pizza jak z prawdziwej pizzerii. Funkcja Pizza rozgrzewa piekarnik do 280°C i łączy mocną dolną grzałkę z równym obiegiem powietrza, dlatego ciasto podpieka się od spodu, a składniki nie wysychają. Gotowa w kilka minut - sprawdzi się też przy mrożonej pizzy i focacci.

Czyszczenie parowe

Czystość bez chemii

Rozpuszczony tłuszcz i przypieczone resztki schodzą wilgotną gąbką, bez szorowania. Czyszczenie parowe zmiękcza



zabrudzenia parą z wody wlanej na dno piekarnika - ustawiasz 50°C na 30 minut i zajmujesz się swoimi sprawami. Potem wystarczy gąbka z wodą i płynem do naczyń, bez żadnej agresywnej chemii.

Prowadnice teleskopowe

Bezpieczne wysuwanie blach

Blacha z gorącą pieczenią wysuwa się płynnie, na wprost, bez chwiania i przechylania. Nie musisz wkładać rąk do rozgrzanej komory ani balansować z sosem, który przelewa się przez brzeg. Podlewasz pieczeń, sprawdzasz ciasto i wsuwasz blachę z powrotem jednym ruchem - także wtedy, gdy jest ciężka i pełna.

Nagrzew w 3 min.

Szybkie nagrzewanie piekarnika

Masz ochotę na pizzę, ale nie na kwadrans czekania, aż piekarnik dojdzie do temperatury. Grzałka grillowa, grzałka kołowa i wentylator ruszają jednocześnie, dzięki czemu komora osiąga 150°C w trzy minuty. Zapiekanka, ciasto czy odgrzewany obiad trafiają do środka niemal od razu. Kolacja szybciej na stole.