Link do produktu: https://sklep.ps.com.pl/piekarnik-bos6737e06fbg-p-409822.html



Piekarnik BOS6737E06FBG

Cena brutto	**1 690,99 zł**
Cena netto	**1 374,79 zł**
Numer katalogowy	**HZGORPE37E06FBG**
Kod producenta	**BOS6737E06FBG**
Kod EAN	**3838782555893**
Etykieta energetyczna	**Towar wielkogabarytowy, obarczony dodatkową opłatą transportową w wysokości: 53PLN (Netto) Pobierz**
Gwarancja	**24 mc.**
Rożen obrotowy (AGD)	**nie**
Prowadnice teleskopowe (AGD)	**tak**
Moc całkowita	**3500**
Programator (AGD)	**elektroniczny**
Czyszczenie (AGD)	**AquaClean**
Funkcje piekarnika	**termoobieg + para**
Termoobieg	**tak**
Klasa energetyczna	**A**
Funkcje specjalne	**Zawias drzwiowy SoftOpen/GentleClose SuperSize ExtraSteam Gratin**
Waga	**28.8**
Wysokość	**59.5**
Szerokość zabudowy (AGD)	**59.5**
Głębokość	**56.4**
Pojemność (AGD)	**77**
Kolor AGD	**czarny**

Opis produktu

AirFry - Dla zdrowych przyjemności
Teraz możesz mieć chrupkość i smakowitość smażonego jedzenia bez dodatkowych kalorii. Ta niezwykle intensywna metoda pieczenia gorącym powietrzem nie wymaga użycia tłuszczu, aby zapewnić idealnie pyszną, chrupiącą złocistą skórkę. W połączeniu ze specjalną perforowaną blachą do pieczenia (w zależności od modelu), która idealnie otula naczynie dookoła, osiągniesz jeszcze lepsze rezultaty. Idealnie nadaje się do małych kawałków mięsa, ryb, warzyw i gotowych mrożonek, takich jak frytki i nuggetsy z kurczaka. Będziesz cieszyć się cudownie chrupiącą złotą skórką swoich ulubionych smażonych potraw, ale bez kropli oleju!

Zawsze będziesz w stanie pomieścić wszystkie potrawy, które chcesz upiec
Gotowy na przepisy XXL? Innowacyjne rozwiązanie konstrukcyjne Gorenje BigSpace to większe wnętrze, a szerokość

piekarnika jest w pełni wykorzystana. Na każdej blasze do pieczenia jest więcej miejsca, a doskonała technologia zapewnia równomierne gotowanie potraw na wszystkich poziomach.

Efektywne zarządzanie ciepłem
System DynamiCooling skutecznie chłodzi zewnętrzną powierzchnię piekarnika (lub obudowę), aby zapobiec uszkodzeniom spowodowanym wysoką temperaturą. W piecach z systemem DynamiCooling + czujniki ciepła regulują chłodzenie zewnętrznych ścian piekarnika, aż osiągną temperaturę 60 ° C. Jest to szczególnie wygodne w piekarnikach z funkcją czyszczenia pirolitycznego, która działa w ekstremalnie wysokich temperaturach.

Prosty sposób pieczenia na parze
Ten program tworzy idealne warunki do gotowania na parze, dzięki którym chleb będzie miał wysoki wzrost i chrupiącą skórkę. Wystarczy wlać trochę wody do płytkiej tacy, wybrać program ExtraSteam i pozwolić, aby piekarnik wykonał całą pracę.

Stworzony dla spontanicznych inspiracji
Piece OptiBake Gorenje osiągają temperaturę do 200 C w zaledwie 5 minut, oszczędzając 30% czasu potrzebnego na standardowe podgrzewanie i czyniąc je jednymi z najszybszych piekarników na rynku. Jest to bardzo wygodne w przypadku przepisów wymagających podgrzanego piekarnika. Sygnał świetlny i dźwiękowy informuje o odpowiedniej temperaturze.

Najszybszy sposób pieczenia mrożonych produktów
FrozenBake Gorenje to efektywny program do pieczenia, idealny wybór dla wszelkich mrożonek i dań gotowych.

Dla bardzo delikatnych i soczystych potraw
Ta funkcja polega na delikatnym, powolnym i równym pieczeniu. W ten sposób wilgoć zostaje zamknięta w środku, a dania pozostają super delikatne i soczyste. Funkcja stworzona do przyrządzania mięsa, ryb lub ciast na jednym poziomie.

Niech Twoje gotowanie zrobi wrażenie, nie hałas
Płynne otwieranie i zamykanie drzwi piekarnika, bez żadnego hałasu, wystarczy delikatny dotyk.

Dla najsmaczniejszej złotej skórki
Opcja Zapiekanka umożliwia przygotowanie idealnie złocistobrązowej skórki na zapiekanych lasagne, mięsach, ziemniakach i innych zapiekankach.

Za każdym razem równomiernie upieczony
Piece Gorenje są dobrze znane ze swojej innowacyjnej zaokrąglonej wnęki, która jest ich charakterystyczną cechą od wielu lat. Kształt HomeMade został zainspirowany tradycyjnymi piecami opalanymi drewnem i zapewnia lepszą cyrkulację powietrza w porównaniu do konkurencji. Teraz kształt HomeMade został całkowicie odnowiony, a przepływ powietrza udoskonalony dzięki nowej konstrukcji nagrzewnicy i ulepszonemu rozmieszczeniu otworów wentylacyjnych. Zapewnia to temperaturę stabilna w całym piekarniku. Twoje dania nie będą już nigdy przypalone z jednej strony i niedogotowane z drugiej.

Podwójny podgrzewacz zapewnia równomiernie chrupiące dania
Najlepsze wyniki pieczenia uzyskuje się dzięki połączeniu większych i mniejszych grzejników. Inteligentne rozmieszczenie grzałek umożliwia optymalną dystrybucję ciepła i zapewnia za każdym razem najlepsze rezultaty pieczenia. Dzięki temu Twoje potrawy są zawsze chrupiące na zewnątrz i miękkie w środku.

Najlepsza pizza w mieście
Program Pizza marki Gorenje z ustawieniem temperatury pieczenia do 300o C został specjalnie zaprojektowany, aby pomóc Ci upiec idealną pizzę, focaccia, podpłomyki i podobne wypieki. Wszyscy fani pizzy będą w kulinarnym raju!

Łatwy dostęp, łatwe czyszczenie
Szyby w piekarniku można łatwo wyjąć, co zapewnia łatwiejsze czyszczenie, a tym samym zawsze doskonały widok piekarnika.

Do łatwej i bezpiecznej obsługi blach do pieczenia
Płynnie działające prowadnice teleskopowe zapewniają doskonały przegląd procesu pieczenia, a także bezpieczniejszą i łatwiejszą obsługę blach do pieczenia. W zależności od modelu, piece Gorenje OptiBake posiadają wysuwane prowadnice teleskopowe na jednym lub dwóch poziomach. Jako dodatkową opcję oferujemy również elastyczne, jednopoziomowe prowadnice teleskopowe, które można po prostu kliknąć na żądany poziom prowadnic.