

Link do produktu: <https://sklep.ps.com.pl/piekarnik-bosb6737e06x-p-409286.html>

Piekarnik BOSB6737E06X

Cena brutto	1 913,99 zł
Cena netto	1 556,09 zł
Numer katalogowy	HZGORPE6737E06X
Kod producenta	738437
Kod EAN	3838782505645
Klasa energetyczna	A
Waga	29
Wysokość	59.5
Szerokość zabudowy (AGD)	59.5
Głębokość	56.4
Pojemność (AGD)	77
Kolor AGD	stalowy
Data Act	Gorenje - HWGOR%, HZGOR%
Uwaga	CE+WEEE
Etykieta energetyczna	Towar wielkogabarytowy, obciążony dodatkową opłatą transportową w wysokości: 53PLN (Netto) Pobierz
Gwarancja	24 mc.
Rożen obrotowy (AGD)	nie
Prowadnice teleskopowe (AGD)	tak
Programator (AGD)	elektroniczny
Czyszczenie (AGD)	AquaClean
Funkcje piekarnika	szybkie nagrzewanie piekarnika (FastPreheat)
Termoobieg	tak

Opis produktu

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.

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 podgrzania 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 mrozonek 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 robi wrażenie, nie hałas

Płynne otwieranie i zamykanie drzwi piekarnika, bez żadnego hałasu, wystarczy delikatny dotyk.

Dla najsmaczniejszej złotej skórki

Opcja Zapiekania umożliwia przygotowanie idealnie złocistobrazowej 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 stabilną 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 300°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.

Idealne jedzenie w 2 lub 3 krokach

StepBake umożliwia kucharzowi pełną kontrolę procesu pieczenia, który można zaprogramować ręcznie. Wystarczy ustawić parametry dla każdego z 2 lub 3 kroków, a piekarnik zajmie się wszystkim. Nie jest wymagana żadna dalsza interakcja, pozostaje Ci tylko cieszyć się końcowym efektem.



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.