

Link do produktu: <https://sklep.ps.com.pl/piekarnik-bsa6737e15bg-p-409287.html>

Piekarnik BSA6737E15BG

Cena brutto	2 345,99 zł
Cena netto	1 907,31 zł
Numer katalogowy	HZGORPE737E15BG
Kod producenta	738586
Kod EAN	3838782512599
Data Act	Gorenje - HWGOR%, HZGOR%
Uwaga	CE+WEEE
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	3.5
Programator (AGD)	elektroniczny
Czyszczenie (AGD)	AquaClean
Funkcje piekarnika	Gentleake
Termoobieg	tak
Klasa energetyczna	A
Waga	30.7
Wysokość	59.5
Szerokość zabudowy (AGD)	59.5
Głębokość	56.4
Pojemność (AGD)	77
Kolor AGD	czarny

Opis produktu

Piekarnik BSA6737E15BG

AirFry

Dla zdrowych przyjemności

Teraz możesz mieć chrupkie i smaczne smażone jedzenie 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 otacza 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!

Funkcja pizza

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, podłomyki i podobne wypieki. Wszyscy fani pizzy będą w kulinarnym raju!

SteamAssist

Dla idealnej chrupkości

Dodając wodę do zbiornika na wodę w panelu sterowania, uzyskasz doskonałe gotowane na parze potrawy i chrupiącą skórkę. Wybierając program, który ma możliwość dodania pary w procesie pieczenia, piekarnik poinformuje Cię, kiedy nadejdzie odpowiednia pora. W zależności od modelu piekarnika, należy wcisnąć środkowe pokrętło lub dotknąć funkcji na wyświetlaczu, aby aktywować wtrysk pary.

Perfekcyjny grill

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.

Pieczenie mrożonych produktów

Najszybszy sposób pieczenia mrożonych produktów

FrozenBake Gorenje to efektywny program do pieczenia, idealny wybór dla wszelkich mrozonek i dań gotowych.

BigSpace

Pojemność 77 l

Gotowi na przepisy w rozmiarze XXL? Innowacyjne rozwiązanie konstrukcyjne pozwala uzyskać większe wnętrze, a szerokość piekarnika jest w pełni wykorzystana. Na każdej blasze jest więcej miejsca, a doskonała technologia sprawia, że potrawy są równomiernie upieczone przy wszystkich poziomach.

Pieczenie wielopoziomowe

Kiedy chcesz zrobić wszystko

Połączenie inteligentnego ruchu powietrza, równomiernie rozmieszczonych przestrzeni między pozycjami tac i specjalnej, lekko zaokrąglonej wnęki zapewnia równomierne pieczenie potraw na każdym poziomie. Większa pojemność piekarnika zapewnia również doskonały widok.

Delikatne pieczenie

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.

CoolDoor

Ciesz się spokojem, gdy piekarnik jest włączony, wiedząc, że ciepło jest utrzymywane w środku bez strat energii

Specjalna innowacyjna konstrukcja i przeszklenie na drzwiczkach izoluje piekarnik, dzięki czemu ciepło jest zatrzymywane wewnątrz, optymalizując zużycie energii, ponieważ ciepło nie może uciec z komory piekarnika. Dzięki temu piekarnik jest jeszcze bezpieczniejszy dla użytkownika, dzieci i zwierząt domowych oraz zapobiega nagrzewaniu się otoczenia.

DC + System

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.

Delikatne zamykanie i otwieranie

Niech Twoje gotowanie zrobi wrażenie, nie hałas

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

Perforowana emaliowana taca

Dla wszystkich Twoich kulinarnych arcydzieł

Perforowana emaliowana taca umożliwia zwiększony przepływ gorącego powietrza, dzięki czemu wszystkie potrawy smażone poprzez "powietrze" są wyjątkowo chrupiące i smaczne. Jednocześnie nadaje się również do gotowania na parze potraw w piekarnikach z funkcją SteamAssist.

Zdejmowane szklane drzwi

Łatwy dostęp, łatwe czyszczenie

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

Szybkie podgrzewanie



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.

HomeMade shape**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 udoskonolony 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.