Dane aktualne na dzień: 10-11-2026 18:06

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** |
| 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** |
| 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** |

## 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 300o C został specjalnie zaprojektowany, aby pomóc Ci upiec idealną pizzę, focaccia, podpłomyki 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 mrożonek 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 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.