Link do produktu: https://sklep.ps.com.pl/piekarnik-ed37610b-x-type-steam-p-408933.html



Piekarnik ED37610B X-TYPE STEAM

Cena brutto	**1 941,99 zł**
Cena netto	**1 578,85 zł**
Numer katalogowy	**HZAMIPE7610BXTS**
Kod producenta	**57913**
Kod EAN	**5906006579135**
Uwaga	**CE+WEEE**
Gwarancja	**24 mc.**
Rożen obrotowy (AGD)	**nie**
Prowadnice teleskopowe (AGD)	**tak**
Moc całkowita	**3.6**
Programator (AGD)	**elektroniczny**
Czyszczenie (AGD)	**kataliza**
Funkcje piekarnika	**SoftSteam**
Termoobieg	**tak**
Klasa energetyczna	**A**
Funkcje specjalne	**Nagrzew w 3 min. Podświetlane pokrętła Amica BakingPro System Równomierne pieczenie na kilku poziomach Wyświetlacz LED sensorowy z kontrolą czasu pieczenia (Ts) Drabinki boczne Chłodny front (3 szyby) Szyba refleksyjna Drabinka suszarnicza Oświetlenie Prz**
Wysokość	**59.5**
Szerokość zabudowy (AGD)	**59.5**
Głębokość	**57**
Pojemność (AGD)	**77**
Kolor AGD	**czarny**
Pozostałe parametry	**Grzałka górna: 900 W Grzałka dolna: 1100 W Grzałka pierścieniowa termoobiegu: 2100 W Grill elektryczny: 1500 W**

Opis produktu

Towar wielkogabarytowy, obarczony dodatkową opłatą transportową w wysokości: **53PLN (Netto)**

Piekarnik do zabudowy ED37610B X-TYPE STEAM

SoftSteam
Ciasta jak z cukierni, chleb lepszy niż ten z piekarni... Z SoftSteam - funkcją pieczenia z dodatkiem pary - Twoje wypieki zawsze będą wyglądać i smakować wyśmienicie! Wystarczy, że nalejesz wody do specjalnej niecki i ustawisz funkcję na pokrętle. Dzięki parze pieczywo wyrasta lepiej i równomiernie, jest też bardziej puszyste i nie przesusza się. SoftSteam idealnie nadaje się też do podgrzewania potraw, sprawiając, że zachowują soczystość.

Amica BakingPro System
Doskonałe wypieki to nie tylko kwestia umiejętności, ale przede wszystkim odpowiedniego piekarnika. Nowa konstrukcja komory, z większą grzałką opiekacza, gwarantuje idealną, równomierną dystrybucję ciepła oraz stabilną temperaturę w całym piekarniku. Dzięki temu możesz przygotować dużą porcję wypieków, mając pewność, że będą one równo zarumienione i wypieczone. Komora jest ponadto większa i ma więcej poziomów pieczenia- teraz możesz upiec przysłowiowe kilka pieczeni na jednym ogniu! Większe są też blachy, a nowa osłona wentylatora przyspiesza nagrzewanie - do 150°C w zaledwie 3 minuty!. Z BakingPro System możesz piec więcej, szybciej, lepiej i wygodniej - a codzienne obowiązki staną się przyjemnością!

Czyszczenie katalityczne
Masz dość szorowania piekarnika? Jest na to sposób! W piekarnikach Amica na ścianach bocznych zastosowane zostały specjalne panele, które dzięki porowatej powłoce rozkładają cząsteczki zanieczyszczeń. By oczyścić takie wkłady, wystarczy ustawić piekarnik na 250°C na jedną godzinę. Co ważne, z czasem panele możesz wymienić. Wniosek jest prosty: przyjemna czystość i pełen komfort.

Prowadnice teleskopowe z funkcją STOP
Wysuwając rozgrzaną blachę z gorącą potrawą łatwo o poparzenie i ryzyko upuszczenia blachy. Nie w piekarnikach Amica! Wszystko za sprawą prowadnic, które wyposażone zostały w specjalne wybrzuszenia wyhamowujące wsuwanie i wysuwanie. Dzięki nim możesz w pełni bezpiecznie, bez ryzyka poparzenia, wsunąć i wysunąć nawet rozgrzaną i mocno obciążoną blachę.

Nagrzew w 3 min.
Jesteś w ciągłym biegu i na wszystko brakuje Ci czasu? Funkcja umożliwia bardzo szybkie nagrzanie piekarnika do wybranej temperatury. Dzięki jednoczesnemu wykorzystaniu grzałki grillowej, grzałki kołowej i wentylatora, piekarnik osiąga 150°C w zaledwie 3 minuty! Możesz go włączyć chwilę przed przystąpieniem do pieczenia i mieć pewność, że ze wszystkim zdążysz na czas!

Równomierne pieczenie na kilku poziomach
Nowa konstrukcja wnętrza piekarnika, z większą grzałką opiekacza, gwarantuje idealną, równomierną dystrybucję ciepła w całej komorze. Dzięki temu możesz przygotować dużą porcję wypieków, mając pewność, że będą one równo wypieczone i zarumienione. W tym pojemnym piekarniku bez problemu zmieścisz ponad 100 muffinek! Możesz też na kilku poziomach naraz suszyć grzyby i owoce. A większa powierzchnia tylnej osłony wentylatora z nowym układem otworów przyspieszy nagrzewanie, żeby praca szła Ci jeszcze sprawniej.