

Link do produktu: <https://sklep.ps.com.pl/piekarnik-ed97619vba-x-type-steam-p-408923.html>BRAK
ZDJĘCIA

Piekarnik ED97619VBA+ X-TYPE Steam

Cena brutto	2 236,99 zł
Cena netto	1 818,69 zł
Numer katalogowy	HZAMIPE19VBAXTS
Kod producenta	58318
Kod EAN	5906006583187
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	2.1
Programator (AGD)	elektroniczny
Czyszczenie (AGD)	emalia łatwoczyszcząca
Funkcje piekarnika	SoftSteam
Termoobieg	tak
Klasa energetyczna	A+
Waga	34.05
Wysokość	59.5
Szerokość zabudowy (AGD)	59.5
Pojemność (AGD)	77
Kolor AGD	czarny

Opis produktu

Piekarnik ED97619VBA+ X-TYPE Steam

Amica BakingPro System

Doskonałe wypieki to nie tylko kwestia umiejętności, ale przede wszystkim odpowiedniego piekarnika. Z BakingPro System możesz już zapomnieć o nierównomiernie wypieczonym cieście czy o zbyt suchym mięsie! A to wszystko dzięki precyzyjnie zaprojektowanej dystrybucji ciepła oraz stabilnej temperaturze wewnątrz komory piekarnika, które gwarantują, że Twoje ciasta już nigdy nie będą niedopieczone w środku ani przypalone po bokach. Nawet fragmenty przy szybie dopieką się perfekcyjnie dzięki zastosowaniu większych grzałek i wysunięciu ich do przodu. Komora jest ponadto większa i ma więcej poziomów pieczenia teraz możesz upiec przysłowiowe kilka pieczeń na jednym ogniu! Większe są też blachy, a nowa osłona wentylatora przyspiesza nagrzewanie do 150°C w zaledwie 3 minuty! Nowe oświetlenie na górnej ścianie zapewnia znacznie lepszą widoczność wypieków niż dotychczas. Najnowsze technologie w nowym kształcie dla jakości pieczenia, jakiej jeszcze nie było! Na co dzień w Twojej kuchni!



SoftSteam

Ciasta jak z cukierni, domowy chleb jeszcze lepszy niż z piekarni! Pieczenie z dodatkiem pary sprawia, że Twoje wypieki zawsze będą smakować i wyglądać wyśmienicie! Dzięki parze pieczywo wyrasta lepiej i równomiernie, jest też bardziej puszyste, nie przesusza się i nie pęka. Dodanie pary do pieczenia to również świetny sposób na podgrzewanie potraw, które dzięki parze zachowują swoją soczystość.

Wyświetlacz LED sensorowy z programami gotowymi (Te)

Wyjątkowo elegancki wyświetlacz, bez pokręteł i zbędnych nadruków, idealnie wkomponuje się w najbardziej wymagającą aranżację kuchenną. Intuicyjny i przejrzysty panel jest sterowany za pomocą białych sensorów, które podświetlają się dopiero po jego włączeniu. Wszystkie funkcje piekarnika są dostępne bezpośrednio na panelu, nie musisz więc zagłębiać się w menu ani przechodzić między opcjami, żeby znaleźć tę właściwą. Po wyborze danej funkcji wyświetlają się tylko ikony wyboru, a wszystkie pozostałe diody gasną. Wyświetlacz krok po kroku prowadzi Cię do celu. Nie musisz zastanawiać się nad parametrami pieczenia, bo wyświetlacz wyposażony został w aż 19 programów gotowych opracowanych przez profesjonalnych kucharzy. Do dyspozycji masz programy m.in. do szybkiego podgrzania dań czy wolnego gotowania techniką SlowCooking.

Minutnik z funkcją STOP

Potrawa już się piecze? Co do minuty będziesz wiedzieć, że nadszedł już czas na wyjęcie jej z piekarnika! Za pomocą pokrętła jednym ruchem nastawiasz Minutnik stop aż do 120 minut i już możesz się zrelaksować! Piekarnik wyłączy się po ustalonym czasie i da Ci o tym znać dźwiękiem. To komfort, ale i bezpieczeństwo, gdyby na przykład zdarzyło Ci się na chwilę przysnąć podczas pieczenia.

Nagrzew w 4 min

Jesteś w ciągłym biegu i na wszystko brakuje Ci czasu? Funkcja umożliwia bardzo szybkie nagrzanie piekarnika do wybranej temperatury. Włącza grzałki termoobiegu i grzałkę dolną lub wzmocniony grill oraz wentylator, wykorzystując w ten sposób pełną moc piekarnika do szybkiego nagrzania komory. Piekarnik możesz włączyć chwilę przed przystąpieniem do pieczenia i mieć pewność, że ze wszystkim zdążysz na czas!

Szeroki zakres temperatur: 30°C - 280°C

Uniwersalny pomocnik podczas przygotowywania posiłku to sprawa bezcenna. Dlatego oferujemy Ci Szeroki zakres temperatur, który zapewnia wszechstronność w pieczeniu różnych potraw i pozwala na ich szybkie przygotowanie. 30°C to temperatura idealna do wyrastania ciasta. 40-50°C świetnie nadaje się do rozmrażania mięsa. W 200°C szybko upieczesz danie z ciasta francuskiego, a w 280°C ulubioną pizzę. Rozsmakuj się w wygodzie!