

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 pieczeni 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 aranżacje 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!