

Link do produktu: <https://sklep.ps.com.pl/piekarnik-eod3h50bk-p-409171.html>



Piekarnik EOD3H50BK

Cena brutto	1 556,99 zł
Cena netto	1 265,85 zł
Numer katalogowy	HZELEPE3H50BK00
Kod producenta	EOD3H50BK
Kod EAN	7332543819782
Głębokość	56
Pojemność (AGD)	65
Kolor AGD	czarny
Data Act	Electrolux - HWELE%, HZELE%, HDELE%, HKELE%
Uwaga	CE+WEEE
Etykieta energetyczna	Towar wielkogabarytowy, obciążony dodatkową opłatą transportową w wysokości: 53PLN (Netto) Pobierz
Gwarancja	24 mc.
Rożen obrotowy (AGD)	nie
Prowadnice teleskopowe (AGD)	tak
Moc całkowita	2.75
Programator (AGD)	elektroniczny
Czyszczenie (AGD)	AquaClean
Funkcje piekarnika	para
Termoobieg	tak
Klasa energetyczna	A
Waga	27.6
Wysokość	59
Szerokość zabudowy (AGD)	59.4

Opis produktu

Piekarnik parowy seria 600 SteamBake

Dodatek pary w początkowej fazie pieczenia zapewnia lepszy wygląd i smak wypieków - idealnie wyrośnięte ciasto i chrupiącą skórkę. Także kurczak, lasagna lub ryba - wszystko będzie równomiernie upieczone i pyszne!

Piekarnik SteamBake: z myślą o wspaniałych wypiekach

Wystarczy nalać 100ml wody i wybrać funkcję SteamBake, aby uzyskać doskonale wypieki. Wilgotność wspomaga wyrastanie ciasta, dzięki czemu pozostaje delikatne i miękkie w środku. Gorące powietrze tworzy się złocistą, chrupiącą skórkę. Przetestuj



również pieczenie kurczaka i ryb z odrobiną pary.

Czyszczenie parowe AquaClean

Czyszczenie piekarnika nie musi być uciążliwe - w przypadku naszego urządzenia wyręczy Cię w tym para. Para wodna rozmiękcza zaschnięte zabrudzenia w komorze piekarnika, co ułatwia ich usunięcie.

Precyzyjne ustawienia na wyświetlaczu LED zegara

Wyświetlacz LED zegara pozwala łatwo nadzorować pieczenie potraw. Dzięki niemu można ustawić dokładny czas i monitorować proces pieczenia. Daje to pełną kontrolę nad piekarnikiem i możliwość rozwinięcia kulinarnej kreatywności.

Szybkie i równomierne pieczenie Even Cooking

Wentylator zapewnia stały obieg gorącego powietrza, gwarantując równomierny rozkład temperatury. W takich warunkach potrawy mogą być pieczone w niższej nawet o 20% temperaturze w porównaniu do piekarników tradycyjnych, co umożliwia oszczędność czasu i energii.

Skuteczny grill

Od chrupiącego bekonu po idealnie przypieczoną mozzarellę - teraz wyczarujesz z grilla więcej niż kiedykolwiek dotąd. Także chrupiące skrzydełka kurczaka i rozpływający się w ustach ser halloumi.