Dane aktualne na dzień: 10-11-2026 18:14

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, obarczony 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.