Dane aktualne na dzień: 10-11-2026 18:06

Link do produktu: https://sklep.ps.com.pl/piekarnik-eoe5c71z-kataliza-p-409175.html



Piekarnik EOE5C71Z kataliza

Cena brutto	**1 679,99 zł**
Cena netto	**1 365,85 zł**
Numer katalogowy	**HZELEPE5C71Z000**
Kod producenta	**EOE5C71Z**
Kod EAN	**7332543664771**
Termoobieg	**tak**
Klasa energetyczna	**A**
Funkcje specjalne	**Możliwość pieczenia na 3 poziomach jednocześnie Łatwe do czyszczenia drzwi Halogenowe oświetlenie piekarnika Wentylator chłodzący**
Waga	**31.9**
Wysokość	**59.4**
Szerokość zabudowy (AGD)	**59.6**
Głębokość	**56.9**
Pojemność (AGD)	**72**
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)	**nie**
Moc całkowita	**3.49**
Programator (AGD)	**elektroniczny**
Czyszczenie (AGD)	**kataliza**
Funkcje piekarnika	**szybkie grillowanie**

Opis produktu

Piekarnik SenseCook 700 kataliza EOE5C71Z

Optymalne rezultaty pieczenia

Pomożemy Ci uzyskać doskonałe efekty pieczenia. Piekarnik seria 700 SenseCook z termosondą pozwala dokładnie monitorować temperaturę w środku potraw. Następnie wyłącza się, gdy osiągnie ona odpowiedni poziom. To najlepszy sposób na delikatny stek i pyszną lasagne.

Termosonda
Użycie jej zwiększa kontrolę nad procesem pieczenia. Termosonda monitoruje temperaturę wnętrza potrawy, bez ryzyka niedopieczenia czy przepieczenia. Gdy potrawa jest gotowa, termosonda zasygnalizuje zakończenie pieczenia i wyłączy piekarnik.

Precyzyjne ustawienia na wyświetlaczu LED zegara
Wyświetlacz LED zegara pozwala łatwo nadzorować pieczenie potraw. Ustaw dokładny czas i monitoruj proces pieczenia potraw, używając podłączonej termosondy. Mając wszystko pod kontrolą, z łatwością rozwiniesz swoją kreatywność w kuchni.

Czyszczenie katalityczne
Nasza technologia czyszczenia katalitycznego pozwoli zapomnieć o konieczności usuwania tłustych zabrudzeń z piekarnika. Ten system samoczynnego czyszczenia zaczyna działać automatycznie, gdy piekarnik osiąga temperaturę 250°C. Dzięki temu czyszczenie nie stanowi teraz żadnego problemu.

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.

Drzwi z mechanizmem Soft Closing
Drzwi naszego piekarnika z mechanizmem Soft Close zamykają się płynnie i bezgłośnie, aby zatrzymać w środku najlepszy smak potraw. Za każdym razem.