

Link do produktu: <https://sklep.ps.com.pl/piekarnik-ee5c71z-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
Głębokość	56.9
Pojemność (AGD)	72
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)	nie
Moc całkowita	3.49
Programator (AGD)	elektroniczny
Czyszczenie (AGD)	kataliza
Funkcje piekarnika	szybkie grillowanie
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

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.