

Link do produktu: <https://sklep.ps.com.pl/piekarnik-eof3h00bx-p-409170.html>



Piekarnik EOF3H00BX

Cena brutto	1 186,99 zł
Cena netto	965,03 zł
Numer katalogowy	HZELEPE3H00BX00
Kod producenta	EOF3H00BX
Kod EAN	7332543819881
Data Act	Electrolux - HWELE%, HZELE%, HDELE%, HKELE%
Uwaga	CE+WEEE
Gwarancja	24 mc.
Rożen obrotowy (AGD)	nie
Prowadnice teleskopowe (AGD)	tak
Moc całkowita	2.09
Programator (AGD)	elektroniczny
Czyszczenie (AGD)	AquaClean
Funkcje piekarnika	grill (grill/opiekacz)
Termoobieg	tak
Klasa energetyczna	A
Waga	28.1
Wysokość	59
Szerokość zabudowy (AGD)	59.4
Głębokość	56
Pojemność (AGD)	65
Kolor AGD	stalowy
Pozostałe parametry	Piekarnik do zabudowy Piekarnik wielofunkcyjny z termoobiegami Wyświetlacz: SET Panel: Embossment, stal szlachetna z powłoką Antifingerprint Funkcje: grzanie dolne, konwencjonalne/tradycyjne pieczenie, rozmrażanie, termoobieg, grill, delikatne, nawilżanie

Opis produktu

Towar wielkogabarytowy, obarczony dodatkową opłatą transportową w wysokości: **53PLN (Netto)**



Piekarnik EOF3H00BX

Termoobieg Surround Cook

Piekarnik seria 600 SurroundCook piecze zawsze równomiernie. Termoobieg sprawia, że potrawy mogą być przygotowywane w niższej o 20% temperaturze w porównaniu do tradycyjnych przepisów. Dodatkowo nie trzeba obracać potraw czy przekładać na inny poziom. To realna oszczędność czasu i energii.

Wielopoziomowe pieczenie

Termoobieg umożliwia pieczenia nawet na 3 poziomach jednocześnie, idealne rozwiązanie w przypadku przygotowywanie kruchych ciastek i pierniczków.

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.

Szybkie i równierne 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.

Oświetlenie wnętrza

Obserwuj, jak przyrumienia się powierzchnia zapiekanki, a skórka pieczonego kurczaka nabiera idealnej chrupkości. Dobrze umiejscowione oświetlenie w piekarniku pozwoli Ci łatwo stwierdzić, kiedy potrawa będzie gotowa do podania. Apetyczne efekty będą widoczne jak na dłoni.

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.