Link do produktu: https://sklep.ps.com.pl/piekarnik-eof3h40x-p-409185.html



Piekarnik EOF3H40X

Cena brutto	**1 302,99 zł**
Cena netto	**1 059,34 zł**
Numer katalogowy	**HZELEPEEOF3H40X**
Kod producenta	**EOF3H40X**
Kod EAN	**7332543717415**
Funkcje piekarnika	**ogrzewanie dolne**
Termoobieg	**tak**
Klasa energetyczna	**A**
Waga	**28.5**
Wysokość	**59.4**
Szerokość zabudowy (AGD)	**59.4**
Głębokość	**56.8**
Pojemność (AGD)	**72**
Kolor AGD	**srebrny**
Data Act	**Electrolux - HWELE%, HZELE%, HDELE%, HKELE%**
Uwaga	**CE+WEEE**
Gwarancja	**24 mc.**
Rożen obrotowy (AGD)	**nie**
Prowadnice teleskopowe (AGD)	**tak**
Moc całkowita	**2790**
Programator (AGD)	**elektroniczny**
Czyszczenie (AGD)	**AquaClean**

Opis produktu

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

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.

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.

Drabinki Easy Entry
Pomysłowo zaprojektowane drabinki ułatwiają wkładanie i wyjmowanie z nich blach. Dzięki przemyślanej konstrukcji ich ponowne wsunięcie do środka jest teraz znacznie łatwiejsze.