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

Link do produktu: https://sklep.ps.com.pl/piekarnik-eof3h50bx-p-409172.html



Piekarnik EOF3H50BX

Cena brutto	**1 229,99 zł**
Cena netto	**999,99 zł**
Numer katalogowy	**HZELEPE3H50BX00**
Kod producenta	**EOF3H50BX**
Kod EAN	**7332543794539**
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	**2.5**
Programator (AGD)	**elektroniczny**
Czyszczenie (AGD)	**AquaClean**
Funkcje piekarnika	**turbogrill (wentylator + opiekacz)**
Termoobieg	**tak**
Klasa energetyczna	**A**
Funkcje specjalne	**Wyświetlacz: SET Możliwośc pieczenia na 2 poziomach jednocześnie Wentylator chłodzący**
Waga	**28.1**
Wysokość	**59**
Szerokość zabudowy (AGD)	**59.4**
Głębokość	**56**
Pojemność (AGD)	**65**
Kolor AGD	**inox**
Data Act	**Electrolux - HWELE%, HZELE%, HDELE%, HKELE%**
Uwaga	**CE+WEEE**

Opis produktu

Piekarnik EOF3H50BX

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 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.

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.