

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
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)	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 Możliwość 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

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 przygotowywania 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 rozpuszczający się w ustach ser halloumi.