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

Link do produktu: https://sklep.ps.com.pl/piekarnik-eof5c50bz-p-409173.html



Piekarnik EOF5C50BZ

Cena brutto	**1 563,99 zł**
Cena netto	**1 271,54 zł**
Numer katalogowy	**HZELEPE5C50BZ00**
Kod producenta	**EOF5C50BZ**
Kod EAN	**7332543819751**
Data Act	**Electrolux - HWELE%, HZELE%, HDELE%, HKELE%**
Uwaga	**CE+WEEE**
Gwarancja	**24 mc.**
Rożen obrotowy (AGD)	**nie**
Prowadnice teleskopowe (AGD)	**tak**
Moc całkowita	**2090**
Programator (AGD)	**elektroniczny**
Czyszczenie (AGD)	**kataliza**
Funkcje piekarnika	**ogrzewanie dolne**
Termoobieg	**tak**
Klasa energetyczna	**A**
Funkcje specjalne	**Możliwość pieczenia na 2 poziomach jednocześnie**
Waga	**29.4**
Wysokość	**59**
Szerokość zabudowy (AGD)	**59.4**
Głębokość	**56**
Pojemność (AGD)	**65**
Kolor AGD	**czarny**

Opis produktu

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

Piekarnik seria 600 SurroundCook EOF5C50BZ

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 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.

Precyzyjna kontrola czasu pieczenia
Wyświetlacz LED pokazuje czas rzeczywisty, a w trakcie pracy piekarnika można także ustawić alarm oraz czas zakończenia pieczenia, co ułatwia obsługę, gdy wykonujemy kilka czynności jednocześnie np. przygotowując kolację.

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.

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.