

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
Kolor AGD	czarny
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

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 rozpuływający się w ustach ser halloumi.