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

Link do produktu: https://sklep.ps.com.pl/piekarnik-hba372eb4-czarny-airfry-p-409041.html



Piekarnik HBA372EB4 czarny AirFry

Cena brutto	**3 278,99 zł**
Cena netto	**2 665,85 zł**
Numer katalogowy	**HZBOSPE372EB400**
Kod producenta	**HBA372EB4**
Kod EAN	**4242005546015**
Pozostałe parametry	**Drabinki piekarnika / prowadnice Liczba poziomów drabinek: 5 szt Prowadnica teleskopowa na 1 poziomie Design: Sterowanie sensorowe Touch Control Wnętrze piekarnika: emalia antracytowa GranitEmail Bardzo duża pojemność komory piekarnika Czyszczenie: Automa**
Data Act	**Bosch - HWBOS%, HZBOS%**
Uwaga	**CE+WEEE**
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	**3600**
Programator (AGD)	**elektroniczny**
Czyszczenie (AGD)	**pyroliza**
Funkcje piekarnika	**pieczenie 3D**
Termoobieg	**tak**
Klasa energetyczna	**A+**
Waga	**36.2**
Wysokość	**59.5**
Szerokość zabudowy (AGD)	**56.8**
Głębokość	**55**
Pojemność (AGD)	**71**
Kolor AGD	**czarny**

Opis produktu

Funkcja AirFry z tacą: perfekcyjnie usmażone dania jak warzywa i chipsy.
Dlaczego nie upiec własnych chipsów ziemniaczanych? Albo nie zrobić chipsów ze świeżych warzyw zamiast ziemniaków? Umieść cienko pokrojone ziemniaki lub inne warzywa na tacy AirFry dodaj odrobinę oleju i wybierz funkcję AirFry, a niedługo potem zasiądziesz przed telewizorem z pysznymi domowymi chipsami. A oto kolejna wskazówka: tacę AirFry & Grill możesz również wykorzystać do przygotowywania potraw z grilla.

AutoPilot 10: każde danie perfekcyjnie przygotowane dzięki 10 programom automatycznym.
Dzięki programowi AutoPilot 10, możesz perfekcyjnie przyrządzić swój posiłek. Wystarczy wstawić potrawę do piekarnika i wybrać z wyświetlanego menu odpowiedni - jeden z 10 - automatyczny program jak np. pierś indyka, gulasz, czy pieczeń rzymską. Wprowadź wagę potrawy i wciśnij Start. Wtedy AutoPilot zajmie się wszystkim i określi tryb, temperaturę i czas gotowania. Nawet wyłączy program pod koniec czasu gotowania. Ponieważ niektóre potrawy przygotowywane z pomocą programu AutoPilot wymagają użycia naczyń z pokrywką, wnętrze piekarnika zawsze pozostaje czyste. To najprostszy sposób gotowania.

Sterowanie dotykowe LED Touch Control: prosty wybór trybów grzania, temperatury i dodatkowych funkcji za pomocą przycisków.
Sterowanie dotykowe LED Touch Control w piekarnikach Bosch dają lepszy przegląd wszystkich funkcji piekarnika, które są wyświetlane na prostym w obsłudze wyświetlaczu. Tryb grzania, temperaturę, czas pieczenia i wszystkie dodatkowe funkcje można ustawić za pomocą przycisków. Pokrętła należą do przeszłości. Wszystko jest łatwe w utrzymaniu w czystości.

Termoobieg 3D: równomierne rozprowadzanie ciepła przy pieczeniu nawet na trzech poziomach.
Teraz możesz upiec mnóstwo ulubionych ciasteczek korzystając jednocześnie z trzech poziomów. Wentylator Termoobiegu 3D szybko i równomiernie rozprowadza ciepło po całym wnętrzu, możesz więc także piec w tym samym czasie różne potrawy (np. lasagne i muffiny), bez obaw o przenikanie smaków.

Klasa efektywności energetycznej A+: dzięki udoskonalonej budowie piekarnika oszczędzasz energię podczas pieczenia.
Piekarniki Bosch posiadają klasę efektywności energetycznej A+ i zużywają mniej energii podczas pieczenia i gotowania przez cały okres użytkownia urządzenia. Zoptymalizowany przepływ powietrza, lepsze materiały i właściwości izolacyjne piekarnika zapewniają znacznie mniejsze zużycie energii.

Prowadnice teleskopowe na 1 poziomie: bezpieczne i wygodne wkładanie i wyjmowanie blachy do pieczenia.
Nasz system prowadnic jest bezpieczny i prosty w użyciu. Umieszczanie potraw na poziomie wyposażonym w teleskopowe prowadnice jest znacznie prostsze. Nie trzeba już sięgać do gorącego wnętrza, aby ocenić stan potrawy.

Asystent czyszczenia: mniej wysiłku związanego z czyszczeniem
Czy Twój piekarnik jest lekko zabrudzony i wymaga szybkiego czyszczenia? Wystarczy umieścić około 400 ml wody z kroplą płynnego detergentu na dnie komory piekarnika i wybrać odpowiedni program czyszczenia. Przyjazny dla środowiska system czyszczący zmiękcza przypieczone resztki, dzięki czemu znacznie łatwiej je potem zetrzeć.

Delikatny termoobieg: oszczędza energię podczas pieczenia.
Chcesz oszczędzać energię podczas gotowania? Dzięki delikatnemu termoobiegowi ulepszyliśmy tryb ogrzewania, który jest najczęściej używany w gospodarstwach domowych. Wentylator rozprowadza ciepło równomiernie w całej komorze piekarnika, co pomaga oszczędzać energię. W przypadku pieczenia na jednym poziomie np. małych wypieków, ciast w foremkach lub ciast na blasze do pieczenia podgrzewanie nie jest konieczne.