Link do produktu: https://sklep.ps.com.pl/piekarnik-hqa334eb4-serie-4-funkcja-pary-p-409040.html



Piekarnik HQA334EB4 Serie 4 Funkcja Pary

Cena brutto	**2 294,99 zł**
Cena netto	**1 865,85 zł**
Numer katalogowy	**HZBOSPE334EB400**
Kod producenta	**HQA334EB4**
Kod EAN	**4242005546053**
Kolor AGD	**czarny**
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	**3.4**
Programator (AGD)	**elektroniczny**
Czyszczenie (AGD)	**hydroliza**
Funkcje piekarnika	**termoobieg + para**
Termoobieg	**tak**
Klasa energetyczna	**A+**
Waga	**32.9**
Wysokość	**59.4**
Szerokość zabudowy (AGD)	**59.5**
Głębokość	**54.8**
Pojemność (AGD)	**71**

Opis produktu

Added Steam piekarnik z funkcją pary: dzięki dodaniu pary potrawy są chrupiące i soczyste wewnątrz

Dzięki dodaniu porcji pary w trakcie pieczenia np. chleba, rezultat pieczenia zyskuje na jakości. Para zapobiega wysychaniu żywności, wypieki pięknie się przyrumieniają, zachowując smakowitą soczystość wnętrza. Uzupełnij odpowiednią ilość wody w pojemniku umieszczonego w dolnej komorze piekarnika i ustaw funkcję termoobieg z parą. Pojemnik możesz wyjąć i umyć w zmywarce. Co więcej przygotowane w ten sposób inne dania i wypieki są o wiele smaczniejsze.

Dzięki funkcji "termoobieg i para" ciepło i wilgotne powietrze rozprowadzane są równomiernie we wnętrzu

komory piekarnika. Wypieki pięknie się przyrumieniają, zachowując smakowitą soczystość wnętrza

Dzięki funkcji "termoobieg i para" ciepło i wilgotne powietrze rozprowadzane są równomiernie we wnętrzu komory piekarnika. Wypieki pięknie się przyrumieniają, zachowując smakowitą soczystość wnętrza.

Sterowanie za pomocą wyświetlacza LED z czerwonym podświetleniem: łatwa obsługa i bezpośredni dostęp do funkcji czasowych

Sterowanie za pomocą wyświetlacza LED z czerwonym podświetleniem: łatwa obsługa i bezpośredni dostęp do funkcji czasowych.

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.

Chowane pokrętła: ułatwiają utrzymanie w czystości panelu sterowania

Doświadcz łatwej i wygodnej obsługi dzięki innowacyjnym chowanym pokrętłom. Łatwo ustawisz temperaturę i funkcje grzania przekręcając pokrętło. Zapomnij o uciążliwym czyszczeniu, gdyż gładka powierzchnia ułatwia czyszczenie. Ciesz się prostą obsługą, dzięki której możesz skupić się na tym, co jest ważne.

EcoClean Direct: niemal bez potrzeby czyszczenia dzięki specjalnej powłoce na tylnej ściance, która automatycznie absorbuje tłuszcz

Funkcja EcoClean Direct, energooszczędna pomoc, ułatwiająca czyszczenie piekarnika. Specjalna powłoka z ceramicznych mikrocząsteczek na tylnej ściance piekarnika rozbija krople tłuszczu osiadające na nich podczas pieczenia - przez cały okres eksploatacji urządzenia. Oszczędzając Twój czas i energię.

Asystent czyszczenia: mniej czyszczenia dzięki nowej opcji czyszczenia przeznaczonej specjalnie do lekkich zabrudzeń

Piekarnik jest lekko zabrudzony i chcesz go szybko wyczyścić? Wystarczy umieścić ok. 400ml wody i kroplę detergentu do mycia naczyń na dnie piekarnika, następnie nastaw odpowiednią funkcję grzania, temperaturę oraz czas. Ta przyjazna dla środowiska metoda czyszczenia zmiękcza resztki powstałe po pieczeniu. Wystarczy je wytrzeć ściereczką, a cały proces czyszczenia jest szybki i nieskomplikowany.

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.

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.