

Link do produktu: <https://sklep.ps.com.pl/piekarnik-oz60-pro-p-409770.html>BRAK
ZDJĘCIA

Piekarnik OZ60 PRO

Cena brutto	4 798,99 zł
Cena netto	3 901,62 zł
Numer katalogowy	HZDRMPEOZ60PRO0
Kod producenta	OZ60 PRO
Kod EAN	6978515252051
Uwaga	CE+WEEE
Gwarancja	24 mc.
Rożen obrotowy (AGD)	nie
Prowadnice teleskopowe (AGD)	nie
Programator (AGD)	elektroniczny
Czyszczenie (AGD)	wodne
Funkcje piekarnika	podtrzymywanie ciepła
Termoobieg	tak
Klasa energetyczna	A++
Waga	33.5
Wysokość	59.4
Szerokość zabudowy (AGD)	59.4
Głębokość	55.42
Pojemność (AGD)	81
Kolor AGD	czarny

Opis produktu

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

Piekarnik OZ60 PRO

Jedno urządzenie do wszystkich potrzeb w kuchni

Więcej niż tylko piekarnik parowy, piekarnik do pieczenia czy frytkownica beztłuszczowa - to także automat do chleba, jogurtownica, komora do wyrastania ciasta i urządzenie do rozmrażania. OZ60 Pro łączy wiele funkcji w jednym, ułatwiając przygotowanie wszystkiego - od śniadania po kolację - za pomocą jednego urządzenia.

Chrupiące na zewnątrz, wilgotne w środku**

Obsługuje 10 trybów pieczenia, obejmujących konwekcję, pizzę i wolne pieczenie. Szeroki zakres temperatur 30-360°C oraz sterowanie PID gwarantują równomierne zrumienienie, chrupiącą skórkę i miękkie wnętrze - idealne rezultaty pieczenia.

**Pieczenie z funkcją Steam-Boost

Cztery tryby pieczenia ze wspomaganie parowym

Wydajny generator pary wykorzystuje wysokosprawne grzałki, aby uwalniać szybki, równomierny strumień pary - wnikaący w potrawy, aby zatrzymać wilgoć i wartości odżywcze.

Przykładowo, podczas pieczenia bagietek, para zapewnia chrupiącą, złotą skórkę bez przypaleń oraz delikatne, kremowe wnętrze - jak z profesjonalnej piekarni.

Zdrowe smażenie na gorącym powietrzu

Beztłuszczowe smażenie z szybkim obiegiem gorącego powietrza odtwarza chrupiącą strukturę potraw smażonych na głębokim tłuszczu, jednocześnie znacząco redukując ilość tłuszczu. Para w trybie air fry utrzymuje kurczaka chrupiącego z zewnątrz i soczystego w środku. W porównaniu z tradycyjnym smażeniem redukuje zawartość tłuszczu nawet o 75% podczas przygotowywania frytek.* Nie wymaga dodatkowych akcesoriów - idealne rozwiązanie do przygotowania chrupiących, zdrowszych przekąsek, takich jak skrzydełka czy nuggetsy.

*Testowane w warunkach laboratoryjnych producenta. Wyniki mogą się różnić w zależności od składników i sposobu przygotowania.

1600 W mocy pary - szybsze i bardziej soczyste gotowanie

Wyposażony w system wtrysku pary o mocy 1600 W, który wnika głęboko w potrawy, zapewniając szybsze gotowanie, lepsze zatrzymywanie wilgoci i delikatną strukturę. Obsługuje profesjonalne tryby gotowania parowego, w tym sous-vide, parowanie w wysokiej temperaturze oraz odgrzewanie parowe. Zbiornik na wodę 1,2 l oraz inteligentna kontrola wilgotności dostosowują ilość pary do składników, zapobiegając przesuszeniu lub rozmiękczeniu potraw. Podczas gotowania owoców morza, takich jak małże, para o wysokiej temperaturze szybko otwiera skorupki i zatrzymuje świeży, śródziemnomorski aromat.

Sonda do żywności - precyzja w samym centrum

Wbudowana sonda mierzy temperaturę wewnętrzną potraw w czasie rzeczywistym - idealne rozwiązanie do mięsa, ryb czy delikatnych wypieków. Nie musisz otwierać drzwi ani zgadywać stopnia wysmażenia. Połączona z inteligentnymi programami, powiadamia lub automatycznie zatrzymuje pieczenie po osiągnięciu temperatury docelowej - gwarantując perfekcyjnie przygotowane dania.

6,86" inteligentny ekran dotykowy

Wyposażony w wyświetlacz TFT 6,86" - większy niż w iPhone 15 Pro Max. Ekran jest płynny i intuicyjny. Wbudowane inteligentne programy sugerują tryby i ustawienia w zależności od składników i Twoich nawyków, dzięki czemu nawet początkujący gotują pewnie i bez stresu.

149 wbudowanych inteligentnych przepisów

Zawiera 149 przepisów, które automatycznie dobierają idealną temperaturę, czas i tryb grzania, a przejrzysty interfejs prowadzi krok po kroku.

Własne inteligentne przepisy

Możesz zapisywać własne ustawienia temperatury, czasu i trybu po zakończeniu gotowania. Jedno dotknięcie wystarczy, aby odtworzyć ulubione, idealnie dopasowane do Twojego gustu dania.

8 trybów pomocniczych

8 praktycznych trybów wspierających codzienne zadania: rozmrażanie, wyrastanie ciasta, suszenie, podgrzewanie talerzy, sterylizacja, przygotowywanie jogurtu, podtrzymywanie ciepła i więcej - aby ułatwić i uporządkować codzienne czynności w kuchni.

Energooszczędność A++

Klasa A++ dzięki inteligentnemu zarządzaniu energią i wydajnym elementom grzewczym mniejsze zużycie prądu bez kompromisów w jakości gotowania. Idealne do codziennego użytku.

Pojemność 81 l

Idealny dla rodzin. Obsługuje pieczenie na wielu poziomach i przygotowywanie wielu potraw jednocześnie, zapewniając równomierne rozprowadzenie ciepła. Duża pojemność przy kompaktowych wymiarach - idealne do małych kuchni z dużymi wymaganiami.

Jednocześnie wnętrze emaliowane

Wykonane z emalii spiekanej w wysokiej temperaturze i pozbawione łączeń - odporne na wysoką temperaturę, korozję oraz łatwe w czyszczeniu. Zaprojektowane na lata.

Czyszczenie parą w wysokiej temperaturze

Wbudowany tryb czyszczenia parowego 120°C uwalnia gorącą parę, która rozpuszcza tłuszcz i zabrudzenia. Wystarczy przetrzeć detergentem, aby przywrócić idealną czystość wnętrza.

Materiały premium i wykończenie

Wykonany z matowego, czarnego szkła klasy premium - elegancki i odporny na odciski palców oraz korozję. Idealnie łączy estetykę i funkcjonalność, podnosząc wygląd każdej kuchni.

Miękkie domykanie drzwi

System z amortyzowaną osią sprawia, że drzwi zamykają się cicho i delikatnie - redukując hałas, chroniąc przed uderzeniem i zwiększając trwałość.



Materiały klasy lotniczej

Uchwyt wykonany z jednoczęściowego stopu aluminium klasy lotniczej - trwały, odporny na odbarwienia i przyjemny w dotyku, podkreślający wysoką jakość wykonania.

Idealny design do zabudowy

Standardowe wymiary do zabudowy i płaska przednia część zapewniają idealne dopasowanie do każdego stylu mebli kuchennych - perfekcyjna, nowoczesna estetyka.