

Link do produktu: <https://sklep.ps.com.pl/piekarnik-parowy-steam-bake-600-eod5c50z-p-409174.html>



Piekarnik parowy Steam Bake 600 EOD5C50Z

Cena brutto	1 736,99 zł
Cena netto	1 412,19 zł
Numer katalogowy	HZELEPE5C50Z000
Kod producenta	EOD5C50Z
Kod EAN	7332543663194
Etykieta energetyczna	Towar wielkogabarytowy, obciążony dodatkową opłatą transportową w wysokości: 53PLN (Netto) Pobierz
Gwarancja	24 mc.
Rożen obrotowy (AGD)	nie
Prowadnice teleskopowe (AGD)	nie
Moc całkowita	2.99
Programator (AGD)	elektroniczny
Czyszczenie (AGD)	kataliza
Funkcje piekarnika	szybkie grillowanie
Termoobieg	tak
Klasa energetyczna	A
Funkcje specjalne	Możliwość pieczenia na 3 poziomach jednocześnie Łatwe do czyszczenia drzwi Halogenowe oświetlenie piekarnika Chowane pokrętła Wentylator chłodzący
Waga	30.8
Wysokość	59.4
Szerokość zabudowy (AGD)	59.6
Głębokość	56.9
Pojemność (AGD)	72
Kolor AGD	czarny
Data Act	Electrolux - HWELE%, HZELE%, HDELE%, HKELE%
Uwaga	CE+WEEE

Opis produktu

Piekarnik parowy Steam Bake 600 EOD5C50Z



Piekarnik parowy seria 600 SteamBake

Dodatek pary w początkowej fazie pieczenia zapewnia lepszy wygląd i smak wypieków - idealnie wyrośnięte ciasto i chrupiącą skórkę. Także kurczak, lasagna lub ryba - wszystko będzie równomiernie upieczone i pyszne!

Piekarnik SteamBake: z myślą o wspaniałych wypiekach

Wystarczy nalać 100ml wody i nacisnąć przycisk SteamBake, aby uzyskać doskonałe wypieki. Wilgotność wspomaga wyrastanie ciasta, dzięki czemu pozostaje delikatne i miękkie w środku. Gorące powietrze tworzy się złocistą, chrupiącą skórkę. Przetestuj również pieczenie kurczaka i ryb z odrobiną pary.

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.

Wielopoziomowe pieczenie

Termoobieg umożliwia pieczenia nawet na 3 poziomach jednocześnie, idealne rozwiązanie w przypadku przygotowywanie kruchych ciastek i pierniczków.