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

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**
Data Act	**Electrolux - HWELE%, HZELE%, HDELE%, HKELE%**
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)	**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**

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 doskonale 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.