Dane aktualne na dzień: 10-11-2026 18:24

Link do produktu: https://sklep.ps.com.pl/piekarnik-pyroliza-hba571bb4-czarny-p-409048.html



Piekarnik pyroliza HBA571BB4 czarny

Cena brutto	**2 130,99 zł**
Cena netto	**1 732,51 zł**
Numer katalogowy	**HZBOSPE571BB400**
Kod producenta	**HBA571BB4**
Kod EAN	**4242005543762**
Data Act	**Towar wielkogabarytowy, obarczony dodatkową opłatą transportową w wysokości: 53PLN (Netto) Bosch - HWBOS%, HZBOS%**
Uwaga	**CE+WEEE**
Etykieta energetyczna	**Pobierz**
Gwarancja	**24 mc.**
Rożen obrotowy (AGD)	**nie**
Prowadnice teleskopowe (AGD)	**nie**
Moc całkowita	**3600**
Programator (AGD)	**elektroniczny**
Czyszczenie (AGD)	**pyroliza**
Funkcje piekarnika	**zabezpieczenie przed dziećmi**
Termoobieg	**tak**
Klasa energetyczna	**A+**
Waga	**36.2**
Wysokość	**59.5**
Szerokość zabudowy (AGD)	**59.4**
Głębokość	**54.8**
Pojemność (AGD)	**71**
Kolor AGD	**czarny**
Pozostałe parametry	**Bezpieczeństwo: Niska temperatura drzwi Niska temperatura frontu podczas działania funkcji samoczyszczenia pirolitycznego CoolTouch door: panele szklane w drzwiach piekarnika 4 szt Elektroniczna blokada drzwi Zabezpieczenie przed uruchomieniem przez dziec**

Opis produktu

Czyszczenie pirolityczne: mniej wysiłku w czyszczeniu dzięki automatyce samooczyszczenia.
Ręczne czyszczenie piekarnika może być bardzo uciążliwe i czasochłonne. Nasze piekarniki z pirolitycznym systemem samooczyszczania pozwalają raz na zawsze pożegnać się z tym przykrym obowiązkiem. Usuń wszelkie luźne resztki, wybierz program czyszczenia i naciśnij Start. Twój piekarnik spala tłuszcz lub resztki jedzenia. Dlatego nie są potrzebne żadne środki chemiczne. Gdy piekarnik ostygnie usuń pozostały popiół i inne możliwe pozostałości i gotowe. Ciesz się rezultatem dłużej, a tym samym oszczędzasz czas na czyszczeniu.

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.

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.