

Piekarnik SteamBake EOD5F71X SMK

Cena brutto	**2 327,99 zł**
Cena netto	**1 892,67 zł**
Numer katalogowy	**HZELEPEEOD5F71X**
Kod producenta	**EOD5F71X**
Kod EAN	**7333394078410**
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)	**tak**
Moc całkowita	**2.99**
Programator (AGD)	**elektroniczny**
Czyszczenie (AGD)	**kataliza**
Funkcje piekarnika	**rozmrażanie**
Termoobieg	**tak**
Klasa energetyczna	**A**
Waga	**28.3**
Wysokość	**59**
Szerokość zabudowy (AGD)	**56**
Głębokość	**55**
Pojemność (AGD)	**72**
Kolor AGD	**inox**

Opis produktu

Piekarnik SteamBake EOD5F71X

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 wybrać funkcję SteamBake, aby uzyskać doskonale wypieki.Wilgotność wspomaga wyrastanie ciasta, dzięki czemu pozostaje delikatne i miękkie w środku. Gorące powietrze tworzy się złocistą, chrupiącą skórkę.

Precyzyjne ustawienia na wyświetlaczu LED zegara
Wyświetlacz LED zegara pozwala łatwo nadzorować pieczenie potraw. Ustaw dokładny czas i monitoruj proces pieczenia potraw, używając podłączonej termosondy. Mając wszystko pod kontrolą, z łatwością rozwiniesz swoją kreatywność w kuchni.

Łatwe czyszczenie
Tylna ściana komory piekarnika jest pokryta specjalną katalityczną porowatą powierzchnią, która pochłania i utlenia tłuszcz. Ta powłoka kataliczna oraz emalia, którą pokryta jest pozostała cześć komory sprawia, że urządzenie można łatwo wyczyścić za pomocą wilgotnej szmatki.

Cudownie chrupiące i soczyste potrawy z Termosondą
Termosonda monitoruje temperaturę wnętrza potrawy, bez ryzyka niedopieczenia czy przepieczenia. Użycie jej zwiększa kontrolę nad procesem pieczenia. Gdy potrawa jest gotowa, termosonda zasygnalizuje zakończenie pieczenia i wyłączy piekarnik.

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.