

Link do produktu: <https://sklep.ps.com.pl/piekarnik-steam-bake-eod5f71x-smk-p-409184.html>



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
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
Data Act	Electrolux - HWELE%, HZELE%, HDELE%, HKELE%
Uwaga	CE+WEEE
Etykieta energetyczna	Towar wielkogabarytowy, obciążony 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

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 tłuszcze. Ta powłoka kataliczna oraz emalia, którą pokryta jest pozostała część 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.