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

Link do produktu: https://sklep.ps.com.pl/piekarnik-surroundcook-600-pyroliza-eof4p56x-p-409186.html



Piekarnik SurroundCook 600 pyroliza EOF4P56X

Cena brutto	**2 113,99 zł**
Cena netto	**1 718,69 zł**
Numer katalogowy	**HZELEPEEOF4P56X**
Kod producenta	**EOF4P56X**
Kod EAN	**7332543828715**
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	**3490**
Programator (AGD)	**elektroniczny**
Czyszczenie (AGD)	**pyroliza**
Funkcje piekarnika	**zabezpieczenie przed dziećmi**
Termoobieg	**tak**
Klasa energetyczna	**A+**
Waga	**31.6**
Wysokość	**58.9**
Szerokość zabudowy (AGD)	**59.4**
Głębokość	**56.9**
Pojemność (AGD)	**72**
Kolor AGD	**stalowy**
Pozostałe parametry	**Piekarnik wielofunkcyjny z termoobiegiem Panel: Embossment, stal szlachetna z powłoką Antifingerprint Funkcje: grzanie dolne, konwencjonalne/tradycyjne pieczenie, rozmrażanie, zamrożone potrawy, grill, nawilżanie, pizza, termoobieg, grillowanie turbo E**

Opis produktu

Termoobieg Surround Cook
Piekarnik seria 600 SurroundCook piecze zawsze równomiernie. Termoobieg sprawia, że potrawy mogą być przygotowywane w niższej o 20% temperaturze w porównaniu do tradycyjnych przepisów. Dodatkowo nie trzeba obracać potraw czy przekładać na inny poziom. To realna oszczędność czasu i energii.

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

Pyroliza - idealnie czysty piekarnik bez detergentów
Czyszczenie piekarnika przestało być zmorą, hamującą kulinarne zapędy. W procesie pyrolizy piekarnik spala w temperaturze 500 °C tłuszcz i zanieczyszczenia na drobny pył, który wystarczy usunąć ściereczką. Pozwala to utrzymać idealną czystość komory bez szorowania i używania detergentów.

EXPlore LED - responsywne sterowanie dotykowe
Poznaj nowy sposób sterowania ustawieniami piekarnika z wyświetlaczem EXPlore LED. Responsywne przyciski dotykowe umożliwiają dynamiczną kontrolę czasu gotowania, temperatury i innych parametrów.

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.

Blacha w rozmiarze XL
Piekarnik, który zapewnia więcej miejsca na pyszne potrawy. Pojemna komora i blachy w rozmiarze XL ułatwiają jednoczesne pieczenie na kilku poziomach, a przygotowanie dużego posiłku za jednym razem nie stanowi problemu. Sprawdzi się zarówno w przypadku babeczek, jak i pieczeni na rodzinny obiad.