

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
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
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	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

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 złą, hamującą kulinarną zapędą. 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. Sprawdzą się zarówno w przypadku babeczek, jak i pieczeni na rodzinny obiad.