

Piekarnik SurroundCook LOF3H10K

Cena brutto	**1 556,99 zł**
Cena netto	**1 265,85 zł**
Numer katalogowy	**HZELEPELOF3H10K**
Kod producenta	**LOF3H10K**
Kod EAN	**7333394119564**
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	**2.79**
Programator (AGD)	**elektroniczny**
Czyszczenie (AGD)	**AquaClean**
Funkcje piekarnika	**ogrzewanie dolne**
Termoobieg	**tak**
Klasa energetyczna	**A+**
Funkcje specjalne	**Możliwość pieczenia na 3 poziomach jednocześnie Wentylator chłodzący**
Waga	**26.7**
Wysokość	**59.4**
Szerokość zabudowy (AGD)	**59.4**
Głębokość	**56.9**
Pojemność (AGD)	**72**
Kolor AGD	**czarny**

Opis produktu

Piekarnik SurroundCook LOF3H10K

Równomiernie wypieczone dania
Dzięki zaawansowanej technologii wentylacji piekarnik SurroundCook zapewnia optymalną ilość ciepła w każdej części potrawy. Równomiernie. Precyzyjnie. W dowolnym miejscu. Podczas pieczenia jednej lub wielu potraw.

Równomierna dystrybucja ciepła nawet przy pieczeniu na wielu poziomach
Dodatkowa trzecia grzałka wspomaga równomierne pieczenie nawet na trzech poziomach jednocześnie ciast lub ciasteczek.

Precyzyjna kontrola czasu dzięki funkcji SET
Funkcja SET dostarcza wskazówek i pomaga uzyskać precyzyjną kontrolę nad czasem gotowania za pośrednictwem wyświetlacza. Z łatwością możesz ustawić uruchomienie z opóźnieniem lub zakończenie gotowania.

AquaClean ułatwia czyszczenie piekarnika
Piekarnik wykorzystuje parę wodną, aby ułatwić czyszczenie bez użycia silnych chemikaliów. W trybie AquaClean urządzenie odparowuje wodę z komory piekarnika. Para następnie rozpuszcza zabrudzenia, umożliwiając naturalne czyszczenie za pomocą wilgotnej szmatki.

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.