

Link do produktu: <https://sklep.ps.com.pl/piekarnik-surroundcook-lof3h10k-p-409187.html>

Piekarnik SurroundCook LOF3H10K

Cena brutto	1 556,99 zł
Cena netto	1 265,85 zł
Numer katalogowy	HZELEPELOF3H10K
Kod producenta	LOF3H10K
Kod EAN	7333394119564
Kolor AGD	czarny
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

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.