

Link do produktu: <https://mig.bytom.pl/piekarnik-parowy-fullsteam-hs636gds2-p-23052.html>

Piekarnik parowy fullSteam HS636GDS2

Cena brutto	5 262,00 zł
Cena netto	4 278,05 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	1HZSIEPE636GDS20
Kod producenta	HS636GDS2
Kod EAN	4242003865743

Opis produktu

Po prostu szybko. Z szybkim nagrzewaniem i coolStart.

Szybkie nagrzewanie: z tą opcjonalną funkcją piekarnik nagrzeje się wyjątkowo szybko bez nadmiernego zużycia energii. Czas nagrzania piekarnika został ograniczony do minimum. coolStart: mrożone, ale jednocześnie smaczne. Funkcja coolStart przyspiesza pieczenie mrożonych dań bez konieczności nagrzewania. Oszczędza czas i energię.

Gotuj zdrowo, delikatnie i naturalnie fullSteam.

W przypadku gotowania na parze potrawy zachowują swój aromat, witaminy, minerały i konsystencję, gdyż olej i tłuszcz jest zbędny. Pieczywo, ziemniaki, wypieki oraz pieczeń upieką się w sam raz. Podczas gdy woda paruje z powierzchni, potrawy pozostaną chrupiące na zewnątrz, a wewnątrz soczyste. Funkcja fullSteam umożliwia podgrzewanie żywności jednocześnie zachowując odpowiednie nawilżenie.

CookControl Plus: system wspomagania wyboru potraw gwarantuje najlepsze rezultaty dla licznych dań.

Wystarczy wprowadzić rodzaj potrawy oraz wagę, a piekarnik automatycznie dobierze najlepszy sposób grzania, właściwą temperaturę i czas trwania cyklu. Koniec z wątpliwościami przy realizacji przepisów. Piekarniki z systemem wspomagania wyboru potrawy cookControl Plus same troszczą się o najlepsze warunki dla Twoich dań.

Idealne mięso pod kontrolą: termosondaPlus

Dzięki trzem różnym punktom pomiaru, innowacyjna termosondaPlus zastosowana w piekarnikach jest w stanie niezawodnie i precyzyjnie odczytać wewnętrzną temperaturę mięsa i dokładnie określić, kiedy będzie gotowe. Funkcja jest przydatna dla licznych dań i może być łączona ze zintegrowaną mikrofalą i funkcją pulseSteam.

Przyjazna dla użytkownika nawigacja.

Dotykowy wyświetlacz TFT: dobre parametry i intuicyjna nawigacja przyjazna dla użytkownika.

Dzięki Termoobiegowi 4D możesz swobodnie korzystać z każdego spośród czterech poziomów, a wynik pieczenia będzie niezmiennie doskonały.

Pieczenie z największą swobodą: piecz na dowolnym poziomie. Umożliwia to zmienny kierunek obrotów wentylatora, służący równomiernemu rozprowadzeniu ciepła po całym wnętrzu. Dlatego piekąc nawet na czterech poziomach jednocześnie uzyskasz zawsze doskonały wynik pieczenia: od góry do dołu.

System wspomagania wyboru potraw gwarantuje najlepsze rezultaty dla licznych dań: cookControl Plus.

Wystarczy wprowadzić rodzaj potrawy oraz wagę, a piekarnik automatycznie dobierze najlepszy sposób grzania, właściwą temperaturę i czas trwania cyklu. Koniec z wątpliwościami przy realizacji przepisów. Piekarniki z systemem wspomagania wyboru potrawy cookControl Plus same troszczą się o najlepsze warunki dla Twoich dań.

Drzwi piekarników otwierają się i zamykają lekko i cicho dzięki zastosowaniu systemu softMove z mechanizmem wytłumiającym.

Wygodna obsługa drzwi eliminuje trzaskanie i nie wymaga silnego docięnięcia zamkniesz je łatwo nawet przy zajętych rękach.

Czyszczenie (AGD):	ecoClean
Funkcje piekarnika:	ogrzewanie dolne
Funkcje specjalne:	Termoobieg 4D, Termoobieg eco
Głębokość:	55
Klasa energetyczna:	A+
Kolor AGD:	czarny
Moc całkowita:	3.6
Pojemność (AGD):	71
Programator (AGD):	elektroniczny
Prowadnice teleskopowe (AGD):	tak
Rożen obrotowy (AGD):	nie
Szerokość zabudowy (AGD):	56
Termoobieg:	tak
Wysokość:	58.5