

Готварска фурна Hansa BOEW684097 за вграждане

SKU: 56860

373,24 € / 729,99 лв.

(1 € = 1.9558 лв.)



Прегледай продукта онлайн



Сканирай за повече информация:

Основни характеристики

Характеристика	Стойност
Каталожен номер	56860
EAN	2060385865722
Гаранция	2 години / 24 месеца

HANSA BAKINGPRO SYSTEM™



Перфектното печене не е само добри кулинарни умения, за начало се нуждаем от подходяща фурна. С BakingPro System™ не трябва да се притесняваме за неравномерно изпечени пайове или препечено месо! Тортите и пайовете винаги са перфектни в центъра и не са много изпечени по краищата, с точно равномерно разпределение на топлината и температурата в кухината на фурната. Дори онези части от ястието, които са по-близо до вратата на фурната, ще бъдат перфектно пригответи благодарение на големите компенсирани нагреватели, разположени до предната част на фурната. Фурната вече е по-голяма от преди и има повече нива на печене, за да готви повече ястия едновременно. Размерите на тавата за печене също са се увеличили, а обновеният въздушен вентилатор загрява фурната по-бързо: 150 ° C само за 3 минути! Новата система лампи в горната част на камерата на фурната прави проверката на готвенето Ви още по-лесна от преди. Ултрамодерни фурни: за по-добро качество на печене.

ПАРНО ПОЧИСТВАНЕ



Благодарение на ултра гладката структура на емайловото покритие, грижата се извършва бързо, просто и ефективно. Достатъчно е да излеете 0,5 вода върху тава за печене, да я поставите във фурната, да зададете температурата на 50 ° C, нормален режим и време за 30 минути, или да излеете вода в тава и да активирате функцията „Clean“ на дисплея. След като парата накисне и омекне замърсените места по стените на фурната, те могат да бъдат избърсани с влажна кърпа или гъба, а повърхността ще стане блестяща и чиста.

COOLDOOR3



Благодарение на отразяващото топлината стъкло от вътрешната страна на вратата, както и на тройното ѝ остъкляване, постигнахме значително намаляване на температурата на външната ѝ повърхност. Предната част на фурната остава студена и следователно по-безопасна.

РАВНОМЕРНО ПЕЧЕНЕ



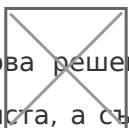
Получете страхотно печене благодарение на дизайн с равномерно разпределение на топлината и стабилна температура във фурната.

ШИРОК ТЕМПЕРАТУРЕН ДИАПАЗОН



Температурният диапазон от 30 до 280 °C може да се използва по всякакъв начин. Ниските температури са идеални за приготвяне на тесто или за готвене „под вакуум“. Високите температури са за готвене на месо или пица.

ЛЕСЕН ЗА ПОЧИСТВАНЕ ЕМАЙЛ



Това решение поддържа вътрешността чиста, а също така осигурява лекота на използване, тъй като гладките повърхности са по-лесни за почистване. Ние използваме лесен за почистване емайл като стандарт във всички наши фурни.

ЕНЕРГИЕН КЛАС



Hansa се грижи за околната среда, прилагайки екологични решения, заедно с най-новите технологии. Затова всички фурни и печки имат енергиен клас А. Най-високият енергиен клас А гарантира най-ниските сметки за ток.

КЛЮЧОВЕ С ПОДСВЕТКА



Осветените ключове са перфектната комбинация от изискан дизайн и функционалност. Заедно с това подсветката е атрактивен декоративен елемент и показва информация за работата на устройството.

ЕКО ФУНКЦИЯ



Пет минути преди края на цикъла на готвене нагревателите на фурната се изключват и процесът продължава, като се използва остатъчната топлина в камерата на фурната. Ако във фурната има температурна сонда, консумацията на енергия спира, когато температурата на храната е с 2 °C по-ниска от програмираната.

ТЕЛЕСКОПИЧНИ

РЕЛСИ

ТЕЛЕСКОПИЧНИ

РЕЛСИ


С

УДЪЛЖЕНИЕ 75%




Телескопичните релси улесняват изваждането на тави, дори силно натоварените и повишават безопасността при експлоатация: тавите са здраво прикрепени към релсите, а удължаването им значително намалява възможността от изгаряния.


ПРОГРАМАТОР

 Благодарение на използването на сензорно управление е лесно да се наблюдава и управлява процеса на готвене. Програматора Ts улеснява контрола на времето за печене и определя времето за изключване на фурната.


ХРОМИРАНИ РЕЛСИ

 Водачите от неръждаема стомана осигуряват надеждно положение на тавата във фурната и лекота на движение, когато трябва да поставите нещо върху него или да го извадите. Релсите могат да се свалят и мият в съдомиялна машина.


ДОРИ ПЕЧЕНЕ НА МНОГО НИВА НА ФУРНА

 Подобреният дизайн на фурната осигурява идеално равномерно разпределение на топлината вътре. Сега можем да направим много нива на печене и да сме сигурни, че всичко е равномерно и приготвено. С тази фурна с голям обем можете да направите повече от 100 тарталети наведнъж! Също така можем лесно да сушим гъби и плодове или да печем едновременно на няколко нива на фурната.

СТАНДАРТНА ПОДСВЕТКА

 Подсветката на фурната, разположена на задната стена на камерата, ви позволява ясно да виждате пригответените ястия.

РЕЦЕПТИ НА ВРАТАТА

 Рецептите от вътрешната страна на вратата на фурната са практично ръководство, което винаги е на една ръка разстояние. Тази информация се отнася за ястието, температурата, метода и времето на приготвянето му.

Енергиен клас: A

Обем на фурната: 77л

Брой функции на готвене: 9

Максимална температура на отопление: 250 ° C

Бутони: Push Pull

Тип на управление: сензор

Метални водачи

Телескопични водачи

Дълбока тава: 2бр.

Решетка

Размери (В x Ш x Д): 59.5 x 59.5 x 57.5см.

Всички изображения



© 2026 Всички права запазени. ТЕХНО КОМЕРС ООД

Забележка: Всички цени са с включен ДДС. Данните са актуални към момента на генериране.