



Piatti teneri ma croccanti: usa il vapore per ottenere risultati ottimali
 Il forno SurroundCook Serie 500 con SteamBake aggiunge il giusto tocco di vapore per una doratura perfetta. I piatti sono croccanti all'esterno e teneri all'interno, cotti in modo uniforme senza bisogno di girare o spostare la teglia.

Product Benefits & Features



Per una cottura deliziosa, basta aggiungere vapore

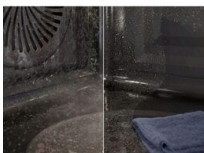
Il forno multifunzione SteamBake utilizza il vapore per ottenere una cottura deliziosa. I piatti sono dorati e croccanti all'esterno, mentre l'interno rimane tenero e umido. La cottura a vapore consente inoltre di ottenere un cibo cotto in modo uniforme in ogni angolo.

Il forno SteamBake cuoce con il vapore, in modo che i piatti siano croccanti all'esterno e teneri e umidi all'interno.



Impostazioni precise con il nostro display timer a LED

È facile tenere traccia delle vostre pietanze con il display a LED con timer. È possibile impostare facilmente i tempi di cottura esatti e monitorare le pietanze mentre sono in cottura. Controllo totale del forno in modo da poter dare libero sfogo alla vostra creatività



Pulisci il forno con il vapore grazie alla funzione AquaClean

Con AquaClean, il forno sfrutta la potenza dell'umidità per pulire senza l'uso di sostanze chimiche aggressive. AquaClean fa evaporare l'acqua sul fondo del forno. Il vapore scioglie il grasso e i residui più ostinati, consentendo di ottenere facilmente una pulizia naturale.



Calore più uniforme in tutto il forno con la cottura multilivello

La cottura a più livelli aggiunge un terzo elemento riscaldante che consente di cuocere in modo uniforme su più livelli. Perfetto per creare tre lamiere dolci di biscotti o torte contemporaneamente.



Cottura uniforme, rapida e veloce grazie alla ventola interna

Questo forno fa circolare il calore al suo interno in modo uniforme, assicurando una cottura perfetta di tutti i piatti in tutti i punti. La nostra tecnologia riscalda il forno più velocemente, facendoti risparmiare tempo ed energia.

- Categoria Vapore: SteamBake
- Funzioni di cottura del forno: Cottura tradizionale, Grill rapido, -, Cottura ecoventilata, Cottura pizza, Cottura ventilata umida, Cottura ventilata PlusSteam, Doppio grill ventilato
- Manopole push/pull
- Porta e vetri estraibili

Product Specification

PNC	949 499 354	Superficie di cottura più grande (cm ²)	1424
EAN	7332543982820	Energia	Elettrica
Serie	500	Connettività	-
Tecnologia	SurroundCook con SteamBake	Temperatura massima della porta	40
Classe di efficienza energetica	A	Sonda termica	No
Temperatura massima (°C)	275	Tipologia di guide	Guide Laterali
Tipologia di timer	Fine cottura	Rumorosità	53
Volume utile vano forno (lt)	72	Pulizia	Funzione Aqua Cleaning
Potenza massima assorbita (W)	2990	Dimensioni HxLxP (mm)	589x594x569
Max power oven, W	2990	Dimensioni da incasso HxLxP (mm)	590x560x550
Potenza massima Grill (W)	2700	Griglie incluse	1 griglia
Colore	Inox antimpronta	Vassoi	1 lamiera dolci, 1 leccarda
Funzioni cottura	Cottura tradizionale, Grill rapido, -, Cottura ecoventilata, Cottura pizza, Cottura ventilata umida, Cottura ventilata PlusSteam, Doppio grill ventilato	Materiale della cavità	Grigio Enamel
Tipologia Manopole Forno	Pop in / Pop out con sungrind	Illuminazione	Luce singola, posteriore e laterale alogeno
Tipo di prodotto	Forno elettrico	Potenza lampada	40
Indice di efficienza energetica	95.3	Peso lordo (kg)	29
Consumo energetico standard (kWh)	0.93	Peso netto (kg)	28
Consumo energetico a circolazione forzata (kWh)	0.81	Fusibile richiesto (A)	16
Dimensioni interne	Larga	Lunghezza cavo (m)	1.6
Numero di cavità	1	Frequenza (Hz)	50-60
		Tipo di presa	No
		Tensione (V)	220-240
		Altezza imballo (mm)	654

