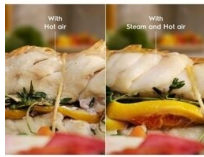



Usa il vapore per una cottura tenera e croccante

Il forno a vapore Serie 600 SteamCrisp® ti aiuta a ottenere esattamente ciò che desideri. La combinazione di vapore e calore tradizionale rende la carne più succosa e il pesce fino al 20%* più tenero rispetto a un forno senza vapore. Perfetto per ricette di arrosti e cottura al forno.

*Basato su test esterni che confrontano la tenerezza del pollo (fino al 4% in più) e del salmone (fino al 20% in più) cucinati con e senza la combinazione di vapore e aria calda.

Product Benefits & Features

SteamCrisp® rende la carne più croccante all'esterno e più succosa all'interno

Il forno multifunzione SteamCrisp® combina calore e vapore per cuocere e arrostitire. Questa combinazione mantiene i piatti croccanti all'esterno e succosi all'interno: la carne è più succosa e il pesce è più tenero, fino al 20% in più rispetto alla cottura in un forno non a

Basato su un test esterno che confronta la tenerezza del pollo (fino al 4% in più) e del salmone (fino al 20% in più) cucinati con e senza la combinazione di vapore e aria calda.


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: SteamCrisp
- Funzioni di cottura del forno: Cottura tradizionale, Grill rapido, -, Cottura ecoventilata, Cottura pizza, Cottura a vapore 25%, Cottura ventilata umida, Doppio grill ventilato
- Manopole push/pull
- Porta e vetri estraibili

Product Specification

PNC	949 494 045	Numero di cavità	1
EAN	7333394010144	Superficie di cottura più grande (cm ²)	1335
Serie	600	Energia	Elettrica
Tecnologia	SenseCook con SteamCrisp	Connettività	-
Classe di efficienza energetica	A	Temperatura massima della porta	50
Temperatura massima (°C)	275	Sonda termica	No
Tipologia di timer	Fine cottura	Tipologia di guide	Guide Laterali
Volume utile vano forno (lt)	72	Pulizia	Funzione Aqua Cleaning
Potenza massima assorbita (W)	2790	Dimensioni HxLxP (mm)	589x596x569
Max power oven, W	2790	Dimensioni da incasso HxLxP (mm)	590x560x550
Potenza massima Grill (W)	2700	Griglie incluse	1 griglia
Colore	Inox	Vassoi	1 lamiera dolci, 1 leccarda
Funzioni cottura	Cottura tradizionale, Grill rapido, -, Cottura ecoventilata, Cottura pizza, Cottura a vapore 25%, Cottura ventilata umida, Doppio grill ventilato Pop in / Pop out flat with sungrind caps	Materiale della cavità	Grigio Enamel
Tipologia Manopole Forno		Illuminazione	Luce singola, posteriore e laterale alogeno
Tipo di prodotto	Forno a vapore	Potenza lampada	40
Indice di efficienza energetica	95.3	Peso lordo (kg)	29.8
Consumo energetico standard (kWh)	0.93	Peso netto (kg)	28.8
Consumo energetico a circolazione forzata (kWh)	0.81	Fusibile richiesto (A)	16
Dimensioni interne	Larga	Lunghezza cavo (m)	1.6
		Frequenza (Hz)	50-60
		Tipo di presa	Schuko
		Tensione (V)	220-240
		Altezza imballo (mm)	655

