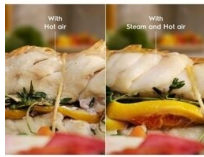



Usa il vapore per una cottura tenera e croccante

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.


Display LED EXPLore con pulsanti touch

Il display EXPLore consente di controllare senza sforzo le impostazioni del forno e di sapere cosa sta succedendo durante la cottura. Grazie al display a LED e ai tasti touch, è possibile visualizzare facilmente l'ora, la temperatura e l'avanzamento del piatto.


Pulizia pirolitica. Un sistema di autopulizia con meno sforzo.

Grazie alle alte temperature, la funzione di pulizia pirolitica trasforma in cenere i residui di grasso e di cibo, che possono essere facilmente eliminati con un panno umido.


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.

- Categoria Vapore: SteamCrisp
- Funzioni di cottura del forno: Cottura tradizionale, Cibi congelati, Grill, Cottura a vapore 25%, Cottura ecoventilata, Cottura pizza, Cottura ventilata umida, Doppio grill ventilato, Cottura finale
- Pulizia pirolitica
- 3 cicli di pulizia pirolitica (breve, medio, lungo)
- Pulizia a vapore
- Manopole push/pull
- CoolDoor Plus (3 vetri termoriflettenti)
- Porta e vetri estraibili
- CoolDoor Plus (3 vetri termoriflettenti)

Product Specification

PNC	949 494 563	Dimensioni interne	Larga
EAN	7332543997350	Numero di cavità	1
Serie	600	Superficie di cottura più grande (cm ²)	1424
Tecnologia	SenseCook con SteamCrisp	Energia	Elettrica
Classe di efficienza energetica	A+	Connettività	-
Temperatura massima (°C)	300	Temperatura massima della porta	20
Tipologia di timer	Programmatore inizio-fine cottura EXPlore con display LED e comandi Touch Control	Sonda termica	No
Volume utile vano forno (lt)	72	Tipologia di guide	Guide Laterali EasyEntry
Potenza massima assorbita (W)	3390	Rumorosità	45
Max power oven, W	3390	Pulizia	Pirolitico
Potenza massima Grill (W)	2300	Dimensioni HxLxP (mm)	594x596x569
Colore	Pure black	Dimensioni da incasso HxLxP (mm)	590x560x550
Funzioni cottura	Cottura tradizionale, Cibi congelati, Grill, Cottura a vapore 25%, Cottura ecoventilata, Cottura pizza, Cottura ventilata umida, Doppio grill ventilato, Cottura finale	Griglie incluse	1 griglia
Tipologia Manopole Forno	Pop in / Pop out con sungrind	Vassoi	1 leccarda
Tipo di prodotto	Forno a vapore	Fittings inclusi	TR1LV
Indice di efficienza energetica	81.2	Materiale della cavità	Grigio Enamel
Consumo energetico standard (kWh)	0.93	Illuminazione	Luce singola, posteriore e laterale alogena
Consumo energetico a circolazione forzata (kWh)	0.69	Potenza lampada	40
		Peso lordo (kg)	33
		Peso netto (kg)	32
		Lunghezza cavo (m)	1.6
		Frequenza (Hz)	50-60
		Tipo di presa	Schuko

