

**Cottura efficace, risultati gustosi.**

Il nostro forno a convezione 300 si scalda più velocemente rispetto ai forni tradizionali. Adesso potrai cuocere biscotti perfetti senza doverli girare a metà cottura.

Il nostro forno a convezione 300 si scalda più velocemente rispetto ai forni tradizionali. La ventola distribuisce il calore in tutto il forno, permettendo ai tuoi piatti di cuocere più velocemente e uniformemente. Adesso potrai cuocere biscotti perfetti senza doverli girare a metà cottura.

Product Benefits & Features**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.

**Facile pulizia con AquaClean**

Pulire dopo aver cucinato non deve essere necessariamente faticoso: il nostro forno si pulisce sfruttando la potenza dell'umidità. AquaClean fa evaporare l'acqua nel fondo del forno e il vapore scioglie il grasso ostinato e i residui lasciati sulle sue superfici.

**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 culinaria.

Doratura perfetta col grill

Dalla pancetta croccante alla mozzarella dorata, ottieni di più dal metodo di cottura grill. Perfetto per cucinare ali di pollo croccanti o per formaggi che si sciolgono in bocca.

**Prepara più creazioni golose con la teglia da forno XL**

Grazie alla nostra teglia XL puoi cucinare quantità maggiori in una sola volta, aumentando la portata delle tue golose creazioni. Dedicati a preparare morbidi cupcake per la merenda oppure un polpettone per una cena con gli amici, perché più spazio significa più ricette squisite.



- Funzioni di cottura del forno: Cottura tradizionale, Cottura ventilata, Grill rapido, Cottura ecoventilata, Cottura pizza
- Porta e vetri estraibili

Product Specification

PNC	949 496 285	Energia	Elettrica
EAN	7332543719365	Connettività	-
Serie	300	Temperatura massima della porta	40
Tecnologia	Convection	Sonda termica	No
Classe di efficienza energetica	A	Tipologia di guide	Guide Laterali
Temperatura massima (°C)	275	Rumorosità	53
Tipologia di timer	Fine cottura	Pulizia	Funzione Aqua Cleaning
Volume utile vano forno (lt)	72	Dimensioni HxLxP (mm)	589x594x569
Potenza massima assorbita (W)	2960	Dimensioni da incasso HxLxP (mm)	590x560x550
Max power oven, W	2960	Griglie incluse	1 griglia
Potenza massima Grill (W)	2700	Vassoio	1 lamiera dolci, 1 leccarda
Colore	Inox antimpronta	Materiale della cavità	Grigio Enamel
Funzioni cottura	Cottura tradizionale, Cottura ventilata, Grill rapido, Cottura ecoventilata, Cottura pizza	Illuminazione	Luce singola, posteriore e laterale alogena
Tipologia Manopole Forno	Manopole	Potenza lampada	40
Tipo di prodotto	Forno elettrico	Peso lordo (kg)	28.6
Indice di efficienza energetica	95.3	Peso netto (kg)	27.6
Consumo energetico standard (kWh)	0.93	Fusibile richiesto (A)	16
Consumo energetico a circolazione forzata (kWh)	0.81	Lunghezza cavo (m)	1.6
Dimensioni interne	Larga	Frequenza (Hz)	50/60
Numero di cavità	1	Tipo di presa	No
Superficie di cottura più grande (cm ²)	1424	Tensione (V)	220/240
		Altezza imballo (mm)	654
		Larghezza imballo (mm)	635
		Profondità imballo (mm)	670

