

**SteamBake, proprio come al panificio**

Aggiungendo il vapore, puoi creare a casa tua deliziosi muffin e crostate perfette con il forno SteamBake. Otterrai risultati di cottura uniformi anche quando cucini pollo arrosto, lasagne e pesce. Ti basterà premere un pulsante per avere un esterno croccante e un morbido interno.

Product Benefits & Features**Forno SteamBake, per cucinare prelibati prodotti da forno**

Il forno SteamBake ti permette di ottenere risultati da pasticciere professionale direttamente a casa tua, premendo un semplice tasto. L'umidità generata all'interno della cavità del forno, consente all'impasto di lievitare completamente, dando vita ad un prodotto morbido dentro, croccante e dorato

**Cottura di precisione con la Termosonda FoodProbe**

Grazie alla Termosonda FoodProbe, potrai sempre ottenere risultati perfetti. Potrai monitorare gli stadi della cottura, misurando la temperatura al cuore degli alimenti. Inoltre, interrompe la cottura una volta terminata, avvisandoti.

**Pulizia pirolitica per risultati brillanti**

Mantenere il tuo forno come nuovo è facile grazie alla funzione intelligente di pulizia pirolitica. Questo sistema riscalda il forno fino ad una temperatura che trasforma il grasso e tutti gli altri residui in cenere. Dovrai soltanto pulire il fondo del forno con un panno umido, senza strofinare.

Utilizza il display EXPLORE LED con i tasti touch interattivi

Esplora un nuovo modo di vivere il tuo forno con il display EXPLORE LED e i suoi pulsanti touch. L'interfaccia offre un rapido e dinamico accesso al controllo della cottura, del tempo, della temperatura, e di altre funzionalità.

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.

- Multinove pirolitico
- Funzione Pizza
- InfiSpace® - vano cottura e teglia XL
- Teglia InfiSpace™ - 25% più grande
- Luce alogena
- Manopole push/pull
- Ventilazione radiale di raffreddamento
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- 2 cicli pirolitici (breve e lungo)
- 3 cicli pirolitici (breve, medio, lungo)
- Guide laterali EasyEntry
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Estetica inox antimpronta
- Funzione sicurezza bambino
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Classe energetica A+
- Funzioni di cottura del forno: Cottura finale, Cottura tradizionale, Cibi congelati, Grill, Cottura ecoventilata, Pizza, Steam bake, Cottura ventilata, Doppio grill ventilato
- Chiusura porta VelvetClosing®

Product Specification

Dimensioni AxLxP (mm)	594x596x569
Modello	KODDP66X
Carico elettrico totale (Watt)	2990
Temperatura massima (°C)	300
Colore	Acciaio Inox
Peso netto (kg)	31.9
Peso lordo (kg)	32.9
Altezza imballo (mm)	654
Larghezza imballo (mm)	635
Profondità imballo (mm)	670

Caratteristiche Elettronica

45 variety of pre-set cooking programmes "Assist", Segnale Acustico, Alarm/error tones, Automatic safety switch off only oven, Buzzer volume adjustable, Child lock (in off mode), Promemoria pulizia , Cooking with Duration, Cooking with End Time and Duration, Contaminuti, Delayed start (Time delay), Demo mode with code, Display Brightness adjustable (ON status), Door switch for light, Electronic temperature regulation, Chiusura porta elettronica, riscaldamento rapido automatico selezionabile, Function lock (in running mode), Key tones menu with deactivation, Menu non-connected, Contaminuti, Oven light on/off selectable (menu + direct access button), Real temperature indication (°C), Spie calore residuo, Service info, Proposta temperatura, Giorno, 3 Pyro cycles

