



Risultati professionali nella tua cucina

Crea piatti da ristorante nella cucina di casa tua con il forno SteamPro 9000 con Steamify®. Tre livelli di cottura consentono di riscaldare, cuocere a vapore o utilizzare una cottura combinata. È possibile anche cuocere sottovuoto. Il vapore è il nuovo standard in cucina.

Product Benefits & Features

Funzione Steamify®

Con la funzione Steamify®, tu imposti la temperatura e il forno deciderà automaticamente la quantità di vapore necessaria per cuocere a puntino la tua pietanza, preservandone i sapori.



Funzione cottura SousVide

Riservata fino ad oggi alle cucine professionali, grazie al forno SteamPro la tecnica della cottura sottovuoto diventa alla portata di chiunque miri alla perfezione in cucina.



Forno connesso, ovunque tu sia

Grazie alla connettività integrata e all'app My AEG Kitchen, avrai sempre a tua disposizione un vero assistente in cucina. Imposta e modifica il tempo di cottura e la temperatura del forno anche a distanza. Goditi la comodità di controllare il tuo forno ovunque tu sia.

- Forno compatto multifunzione SteamPro con cottura a vapore
- Programmatore elettronico ProSight con Touch Control
- Regolazione e controllo elettronico della temperatura da 30 a 230°C
- Sensore di umidità
- Display LCD multifunzione
- Display LCD multifunzione e multilingue (25)
- Volume interno 43 litri
- Memory function (20 ricette personalizzabili)
- Sistema OptiFlex™ (5 livelli di posizionamento teglie)
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- IsoFront®Top - sicurezza porta fredda con 4 vetri
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Sicurezza bambino (blocco accensione)
- Sicurezza blocco tasti
- Funzione pulizia
- Cavit  interna con smalto Easy to Clean
- Porta removibile
- Guide EasyEntry
- Luce interna FloodLight™
- Chiusura SoftMotion™
- Classe di efficienza energetica A++
- Estetica inox antimpronta
- Potenza massima assorbita 3 kW

Termosonda

La termosonda permette di avere un controllo accurato e preciso della cottura, cos  da avere il piatto pronto esattamente come lo desideri.

Manopola dei comandi I-TEX

L'innovativa manopola di regolazione, rende il controllo dell'esperienza culinaria ancora pi  semplice e lineare. Il controllo I-Tex in maniera intuitiva riconosce l'avvicinamento al forno rendendo immediata, facile e intuitiva la navigazione tra le diverse funzionalit .

Product Specification

Tecnologia	a vapore
Volume utile vano forno (lt)	43
Superficie di cottura più grande (cm²)	1424
Temperatura massima (°C)	230
Dimensioni	45x60
Potenza massima assorbita (W)	3,0
Tensione (V)	220-240
Colore	Acciaio inox antimpronta
Peso netto (kg)	36.6

