



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.

- Regolazione e controllo elettronico della temperatura da 30 a 230°C
- Sensore di umidità
- Display LCD multifunzione e multilingue (25)
- Memory function (20 ricette personalizzabili)
- Sistema di ventilazione ThermiC° Air
- 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
- Cavità interna con smalto Easy to Clean
- Porta removibile e vetri interni estraibili
- Guide EasyEntry
- Doppia luce interna FloodLight™
- Chiusura SoftMotion™
- Classe di efficienza energetica A++
- Estetica inox antimpronta

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.

Termosonda

La termosonda permette di avere un controllo accurato e preciso della cottura, così 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 più 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 funzionalità.

Product Specification

Tecnologia	a vapore
Volume utile vano forno (lt)	70
Superficie di cottura più grande (cm ²)	1424
Temperatura massima (°C)	230
Dimensioni	60x60
Potenza massima assorbita (W)	3500
Tensione (V)	230
Colore	Acciaio inox antimpronta
Peso netto (kg)	38.5

