



Quando il sapore si trasforma in delizia

Scopri la potenza del vapore con il forno SteamCrisp®. Questo forno introduce la giusta umidità nel processo di cottura, così che i cibi cuociano a temperature più basse e non si asciughino, risultando dorati e croccanti fuori, morbidi e succosi dentro.

Product Benefits & Features

Esterno croccante e interno morbido con SteamCrisp

Con SteamCrisp i risultati di cottura mediocri saranno solo un ricordo del passato. Ideale per la cottura arrosto e la preparazione di pane e dolci, unisce vapore e calore tradizionale per cuocere i cibi delicatamente, senza farli asciugare. Il vapore esalta i sapori e la consistenza.

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.



Funzione Pizza

- InfiSpace® - vano cottura e teglia XL
- Teglia InfiSpace™ - 25% più grande
- Luce alogena
- Manopole push/pull
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Guide laterali EasyEntry
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Funzione sicurezza bambino
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Classe energetica A+
- Funzioni di cottura del forno:Cottura finale, Cottura tradizionale, Cibi congelati, Grill, Umidità bassa (25% vapore), Cottura ecoventilata, Pizza, Cottura ventilata, Doppio grill ventilato
- Chiusura porta VelvetClosing®

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.

Risparmia tempo con la funzione riscaldamento rapido automatico

La funzione di riscaldamento rapido automatico fa in modo che il forno sia pronto quando ti serve. Con un tempo di preriscaldamento inferiore rispetto a quello dei sistemi tradizionali, puoi usare il tempo che risparmi per creare cene indimenticabili.

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.

Product Specification

Dimensioni AxLxP (mm)	589x594x569
Modello	KOC DH67H
Carico elettrico totale (Watt)	2990
Temperatura massima (°C)	300
Colore	Pure Black
Peso netto (kg)	31.6
Peso lordo (kg)	32.6
Altezza imballo (mm)	654
Larghezza imballo (mm)	635
Profondità imballo (mm)	670

Caratteristiche Elettronica

Steam tank water level, Proposta temperatura, Giorno, 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, Termosonda FoodProbe, Termosonda FoodProbe, Food sensor estimation, Food sensor end action adjustable, Function lock (in running mode), Key tones menu with deactivation, Contaminuti, Oven light on/off selectable (menu + direct access button), Real temperature indication (°C), Spie calore residuo, Service info

