



Prepara piatti succulenti grazie al vapore

Il forno SteamCrisp esalta al massimo i sapori aggiungendo il 25% di vapore ai tuoi piatti. La cottura a vapore mantiene il perfetto livello di umidità sulla superficie dei cibi permettendo di ottenere una doratura croccante e un interno gustoso.

Product Benefits & Features



Vapore. Il tuo nuovo standard per il sapore.

La cottura a vapore delicata mantiene il perfetto livello di umidità dei cibi, aggiungendo il 25% di vapore ai tuoi piatti.

Funzione pirolitica per una rapida pulizia del tuo forno.

L'esclusivo sistema autopulente garantisce la massima pulizia del forno in pochi semplici passi. La temperatura interna viene portata a circa 500 °C, in modo da bruciare tutti i grassi residui della cottura, polverizzandoli e senza rilasciare odori sgradevoli.

Termosonda

La termosonda permette di avere un controllo accurato e preciso della cottura, fino al cuore dell'alimento, così da avere il piatto pronto esattamente come lo desideri.

- Forno a vapore
- Programmatore elettronico OptiSight
- Regolazione e controllo elettronico della temperatura da 30 a 300°C
- Display digitale multifunzione
- Manopole pop in/pop out
- Sistema di ventilazione ThermiC° Air
- Sistema OptiFlex™ (5 livelli di posizionamento teglie)
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- IsoFront®Plus - sicurezza porta fredda con 3 vetri
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Sicurezza bambino (blocco accensione)
- Sicurezza blocco tasti
- Funzione pulizia
- 3 programmi di pirolisi (leggera, normale e intensiva)
- Cavità interna con smalto Easy to Clean
- Porta removibile e vetri interni estraibili
- Porta removibile
- Guide EasyEntry
- Luce interna
- 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.

Esplora un nuovo modo di vivere il tuo forno

L'innovativa interfaccia di questo forno ti dà un accesso rapido e un controllo dinamico del tempo di cottura, della temperatura e di altre caratteristiche. Controlla facilmente le impostazioni del forno con il programmatore inizio-fine cottura EXplore con display Touch a LED

Product Specification

Colore	Inox antimpronta	Tipologia Luce	Luce singola, posteriore e laterale alogena
Classe di efficienza energetica	A+	Indice di efficienza energetica	81.2
Dimensioni da incasso HxLxP(mm)	600x560x550	SecGenEConskWhCM	0.93
Funzioni cottura	Cottura finale, Cottura tradizionale, Cibi congelati, Grill, Cottura a vapore 25%, Cottura ecoventilata, Cottura pizza, Cottura ventilata umida, Doppio grill ventilato	Fan Forced - Energy consumption, kWh/cycle	0.69
Connettività	Connettività Wi-Fi		
Potenza massima assorbita (W)	2990		
Categoria di vapore	SteamCrisp		
Tipologia di timer	Programmatore inizio-fine cottura EXPlore con display LED e comandi Touch Control		
Volume utile vano forno (lt)	72		
Pulizia	Pirolitico		
Dimensioni HxLxP (mm)	594x596x569		
Tipologia Manopole - forno	Pop in / Pop out flat with metal caps horizontal brushing		
Max power grill - Top Oven	1900		
Max power oven - Top Oven	2990		
Temperatura massima (°C)	300		
Superficie di cottura più grande (cm²)	1424		

