

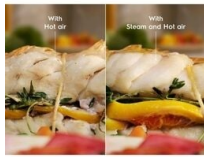

Usa il vapore per una cottura tenera e croccante

Il forno a vapore Serie 600 SteamCrisp® ti aiuta a ottenere esattamente ciò che desideri. La combinazione di vapore e calore tradizionale rende la carne più succosa e il pesce fino al 20%* più tenero rispetto a un forno senza vapore. Perfetto per ricette di arrostiti e cottura al forno.

*Basato su test esterni che confrontano la tenerezza del pollo (fino al 4% in più) e del salmone (fino al 20% in più) cucinati con e senza la combinazione di vapore e aria calda.

Product Benefits & Features
SteamCrisp® rende la carne più croccante all'esterno e più succosa all'interno

Il forno multifunzione SteamCrisp® combina calore e vapore per cuocere e arrostiti. Questa combinazione mantiene i piatti croccanti all'esterno e succosi all'interno: la carne è più succosa e il pesce è più tenero, fino al 20% in più rispetto alla cottura in un forno non a



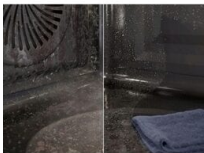
Basato su un test esterno che confronta la tenerezza del pollo (fino al 4% in più) e del salmone (fino al 20% in più) cucinati con e senza la combinazione di vapore e aria calda.

Impostazioni precise con il nostro display timer a LED

È facile tenere traccia delle vostre pietanze con il display a LED con timer. È possibile impostare facilmente i tempi di cottura esatti e monitorare le pietanze mentre sono in cottura. Controllo totale del forno in modo da poter dare libero sfogo alla vostra creatività


Pulisci il forno con il vapore grazie alla funzione AquaClean

Con AquaClean, il forno sfrutta la potenza dell'umidità per pulire senza l'uso di sostanze chimiche aggressive. AquaClean fa evaporare l'acqua sul fondo del forno. Il vapore scioglie il grasso e i residui più ostinati, consentendo di ottenere facilmente una pulizia naturale.


La porta con chiusura ammortizzata è una dichiarazione di qualità

Il sistema di chiusura e apertura delicata della porta è facile da usare e funziona in modo scorrevole e silenzioso. Una sensazione di qualità superiore ogni volta che si utilizza il forno.

Calore più uniforme in tutto il forno con la cottura multilivello

La cottura a più livelli aggiunge un terzo elemento riscaldante che consente di cuocere in modo uniforme su più livelli. Perfetto per creare tre lamie dolci di biscotti o torte contemporaneamente.



- Funzione Pizza
- InfiSpace® - vano cottura e teglia XL
- Teglia InfiSpace™ - 25% più grande
- Manopole push/pull
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Classe energetica A
- Funzioni di cottura del forno: -, Cottura ventilata PlusSteam, Cottura ecoventilata, Cottura finale, Cottura ventilata, Doppio grill ventilato, Grill rapido, Pizza, Cottura tradizionale
- Chiusura porta VelvetClosing®

Product Specification

Colore estetica	Pure black	Potenza lampada	40
Classe energetica	A		
Dimensioni incasso in mm	590x560x550		
Funzioni cottura	-, Cottura ventilata PlusSteam, Cottura ecoventilata, Cottura finale, Cottura ventilata, Doppio grill ventilato, Grill rapido, Pizza, Cottura tradizionale		
Carico elettrico totale (Watt)	2790		
Categoria di vapore	SteamCrisp		
Tipologia di timer	Fine cottura		
Volume utile vano forno (lt)	72		
Pulizia	Funzione Aqua Cleaning		
Dimensioni AxLxP (mm)	594x594x569		
Tipologia Manopole Forno	Pop in / Pop out con sungrind		
Potenza massima Grill (W)	2700		
Max power oven, W	2790		
Temperatura massima (°C)	275		
Superficie di cottura più grande (cm²)	1424		
Illuminazione	Luce singola		
Indice di efficienza energetica	95.3		
Consumo energetico standard (kWh)	0.93		
Consumo energetico a circolazione forzata (kWh)	0.81		

