



Piatti teneri ma croccanti: usa il vapore per ottenere risultati ottimali
Il forno SurroundCook Serie 500 con SteamBake aggiunge il giusto tocco di vapore per una doratura perfetta. I piatti sono croccanti all'esterno e teneri all'interno, cotti in modo uniforme senza bisogno di girare o spostare la teglia.

Il forno SurroundCook Serie 500 con SteamBake aggiunge il giusto tocco di vapore per una doratura perfetta.

Product Benefits & Features



Per una cottura deliziosa, basta aggiungere vapore

Il forno multifunzione SteamBake utilizza il vapore per ottenere una cottura deliziosa. I piatti sono dorati e croccanti all'esterno, mentre l'interno rimane tenero e umido. La cottura a vapore consente inoltre di ottenere un cibo cotto in modo uniforme in ogni angolo.

Il forno SteamBake cuoce con il vapore, in modo che i piatti siano croccanti all'esterno e teneri e umidi all'interno.

Display LED EXPLore con pulsanti touch

Il display EXPLore ti permette di controllare agevolmente le impostazioni del tuo forno. Grazie al display a LED e ai 5 pulsanti touch puoi visualizzare facilmente il tempo, la temperatura e i progressi del tuo piatto accedendo al contempo ad altre funzioni e rendendo il tuo forno connesso.

Pulizia pirolitica. Un sistema di autopulizia con meno sforzo.

Grazie alle alte temperature, la funzione di pulizia pirolitica trasforma in cenere i residui di grasso e di cibo, che possono essere facilmente eliminati con un panno.



Supporto, ispirazione e controllo ovunque ti trovi, grazie all'app

Tieni tutto sotto controllo con l'app Electrolux, pensata per migliorare la tua esperienza in cucina: controlla il forno, ricevi assistenza personalizzata, scopri nuove tecniche e molto altro, ovunque ti trovi.

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.

- Categoria Vapore: SteamBake con aggiunta di vapore
- Connettività Wi-Fi
- Funzioni di cottura del forno: Cottura finale, Cottura tradizionale, Cibi congelati, Grill, Cottura ecoventilata, Pizza, Steam Bake, Cottura ventilata, Doppio grill ventilato
- Pulizia pirolitica
- 3 cicli di pulizia pirolitica (breve, medio, lungo)
- Manopole push/pull
- Chiusura porta VelvetClosing®
- Porta e vetri estraibili

Product Specification

Colore estetica	Pure black	Consumo energetico a circolazione forzata (kWh)	0.69
Classe energetica	A+	Potenza lampada	40
Dimensioni incasso in mm	590x560x550	Tipo di forno	Elettrico
Funzioni cottura	Cottura finale, Cottura tradizionale, Cibi congelati, Grill, Cottura ecoventilata, Pizza, Steam Bake, Cottura ventilata, Doppio grill ventilato	Categoria	Forno elettrico Built-In
Connettività	Connessione Wi-Fi	Rumorosità	45
Carico elettrico totale (Watt)	3490	Peso lordo (kg)	32.2
Categoria	SteamBake con aggiunta di vapore	Peso netto (kg)	31.2
Tipologia di timer	Explore	Vassoi	1 lamiera dolci, 1 leccarda
Volume utile vano forno (lt)	72	Griglie incluse	1 griglia
Pulizia	Pirolitico	Tipologia di guide	Guide laterali Easy entry
Dimensioni AxLxP (mm)	594x596x569	Lunghezza cavo (m)	1.6
Tipologia Manopole Forno	Pop in / Pop out con sungrind		
Potenza massima Grill (W)	2300		
Max power oven, W	3490		
Temperatura massima (°C)	300		
Superficie di cottura più grande (cm ²)	1424		
Illuminazione	Luce singola		
Indice di efficienza energetica	81.2		
Consumo energetico standard (kWh)	0.93		

