



**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

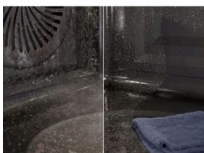
Il forno multifunzione SteamBake utilizza il vapore per ottenere una cottura deliziosa. I piatti sono dorati e croccanti all'esterno, mentre l'interno rimane tenero e umido. La cottura a vapore consente inoltre di ottenere un cibo cotto in modo uniforme in ogni angolo.

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



#### 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.

- Categoria Vapore: SteamBake con aggiunta di vapore
- Funzioni di cottura del forno: Cottura ecoventilata, Pizza, Doppio grill ventilato, Cottura tradizionale, Scongellamento, Cottura ventilata, -
- Chiusura porta VelvetClosing®
- Porta e vetri estraibili

**Product Specification**

Colore estetica	Inox antimpronta	Potenza lampada	40
Classe energetica	A+	Tipo di forno	Elettrico
Dimensioni incasso in mm	590x560x550	Categoria	Forno elettrico Built-In
Funzioni cottura	Cottura ecoventilata, Pizza, Doppio grill ventilato, Cottura tradizionale, Scongelo, Cottura ventilata, -	Rumorosità	53
Carico elettrico totale (Watt)	2790	Peso lordo (kg)	28.5
Categoria	SteamBake con aggiunta di vapore	Peso netto (kg)	27.5
Tipologia di timer	Display con timer	Vassoi	1 lamiera dolci, 1 leccarda
Volume utile vano forno (lt)	72	Griglie incluse	1 griglia
Pulizia	Funzione Aqua Cleaning	Tipologia di guide	Guide Laterali
Dimensioni AxLxP (mm)	594x594x568	Lunghezza cavo (m)	1.5
Tipologia Manopole Forno	Bar Standard Spin Finish	Tipo di presa	No
Potenza massima Grill (W)	2700		
Max power oven, W	2790		
Temperatura massima (°C)	275		
Superficie di cottura più grande (cm <sup>2</sup> )	1424		
Illuminazione	Luce singola, posteriore e laterale alogena		
Indice di efficienza energetica	81.2		
Consumo energetico standard (kWh)	0.93		
Consumo energetico a circolazione forzata (kWh)	0.69		

