



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.

Aria calda per una cottura uniforme

Assicura una cottura perfetta con la ventola ad aria calda. L'innovativo sistema a convezione distribuisce il calore in modo uniforme, garantendo risultati omogenei su ogni livello del forno. Ogni pietanza è cotta alla perfezione, da un angolo all'altro, dall'alto verso il basso.

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.

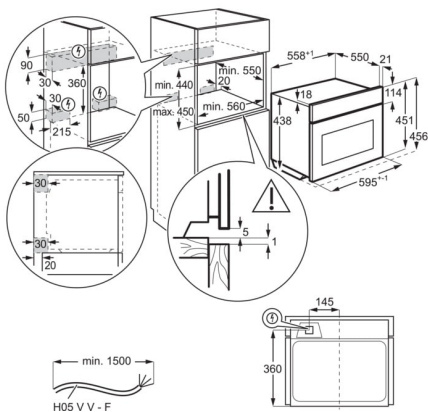
- Categoria Vapore: SteamBake con aggiunta di vapore
- Connettività Wi-Fi
- Funzioni di cottura del forno: Cottura finale, Cottura tradizionale, Cibi congelati, Grill, Cottura ecoventilata, Pizza, Steam Bake, Cottura ventilata, Doppio grill ventilato
- Pulizia pirolitica
- Manopole push/pull
- Porta e vetri estraibili

Product Specification

Colore estetica	Pure black
Classe energetica	A+
Dimensioni incasso in mm	450x560x550
Funzioni cottura	Cottura finale, Cottura tradizionale, Cibi congelati, Grill, Cottura ecoventilata, Pizza, Steam Bake, Cottura ventilata, Doppio grill ventilato
Connettività	Connessione Wi-Fi
Carico elettrico totale (Watt)	3000
Categoria	SteamBake con aggiunta di vapore
Tipologia di timer	Explore
Volume utile vano forno (lt)	45
Pulizia	Pirolitico
Dimensioni AxLxP (mm)	455x595x567
Tipologia Manopole Forno	Pop in / Pop out con sungrind
Potenza massima Grill (W)	1900
Max power oven, W	3000
Temperatura massima (°C)	300
Superficie di cottura più grande (cm ²)	1424
Illuminazione	Luce singola, superiore alogena
Indice di efficienza energetica	79.7
Consumo energetico standard (kWh)	0.99

Consumo energetico a circolazione forzata (kWh)	0.59
Potenza lampada	40
Tipo di forno	Elettrico
Categoria	Forno elettrico Built-In
Rumorosità	48
Peso lordo (kg)	32
Peso netto (kg)	30.3
Vassoi	1 lamiera dolci
Griglie incluse	1 griglia
Tipologia di guide	Guide laterali Easy entry
Lunghezza cavo (m)	1.5

PSGBOV230DE00001



PSGBOV230DE00002

