



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 display timer a LED

È facile tenere sotto controllo le tue ricette con il nostro display timer a LED. Ti consente di impostare i tempi di cottura esatti e monitora i piatti durante la cottura, offrendoti un facile controllo del forno. Così potrai dare libero sfogo alla tua creatività culinaria.



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 lamiera dolci di biscotti o torte contemporaneamente.



- Categoria Vapore: SteamBake con aggiunta di vapore
- Funzioni di cottura del forno: Cottura finale, Cottura tradizionale, Grill rapido, -, Cottura ecoventilata, Pizza, Cottura ventilata, Cottura ventilata PlusSteam, Doppio grill ventilato
- Manopole push/pull
- Chiusura porta VelvetClosing®
- Porta e vetri estraibili

Product Specification

Colore estetica	Pure black
Classe energetica	A+
Dimensioni incasso in mm	590x560x550
Funzioni cottura	Cottura finale, Cottura tradizionale, Grill rapido, -, Cottura ecoventilata, Pizza, Cottura ventilata, Cottura ventilata PlusSteam, Doppio grill ventilato
Carico elettrico totale (Watt)	2990
Categoria	SteamBake con aggiunta di vapore
Tipologia di timer	Display con timer
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	2990
Temperatura massima (°C)	275
Superficie di cottura più grande (cm²)	1424
Illuminazione	Luce singola
Indice di efficienza energetica	81.2
Consumo energetico standard (kWh)	0.93
Consumo energetico a circolazione forzata (kWh)	0.69

Potenza lampada	40
Tipo di forno	Elettrico
Categoria	Forno elettrico Built-In
Rumorosità	53
Peso lordo (kg)	30.2
Peso netto (kg)	29.2
Vassoi	1 lamiera dolci, 1 leccarda
Griglie incluse	1 griglia
Tipologia di guide	Guide laterali Easy entry
Lunghezza cavo (m)	1.6
Tipo di presa	Schuko

