


I tuoi piatti, sempre deliziosi

Con il forno SurroundCook® tutti i cibi vengono cotti uniformemente, dal pollo arrosto croccante alle meringhe delicate. Il nostro forno fa in modo che la temperatura interna sia mantenuta costante, mentre la ventola fa circolare l'aria e il calore. In questo modo non dovrai più girare le pietanze o spostare le teglie.

Product Benefits & Features
Cottura uniforme grazie alla cottura MultiLevel

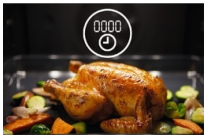
Goditi una cottura uniforme grazie alla cottura MultiLevel. La resistenza circolare aggiuntiva consente di ottenere una cottura uniforme su due livelli. L'ideale per creare biscotti che si sciolgono in bocca e crostate golose.


Pulizia pirolitica per risultati brillanti

Mantenere il tuo forno come nuovo è facile grazie alla funzione intelligente di pulizia pirolitica. Questo sistema riscalda il forno fino ad una temperatura che trasforma il grasso e tutti gli altri residui in cenere. Dovrai soltanto pulire il fondo del forno con un panno umido,


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.


Cottura uniforme, rapida e veloce grazie alla ventola interna

Questo forno fa circolare il calore al suo interno in modo uniforme, assicurando una cottura perfetta di tutti i piatti in tutti i punti. La nostra tecnologia riscalda il forno più velocemente, facendoti risparmiare tempo ed energia.


Doratura perfetta col grill

Dalla pancetta croccante alla mozzarella dorata, ottieni di più dal metodo di cottura grill. Perfetto per cucinare ali di pollo croccanti o per formaggi che si sciolgono in bocca.



- InfiSpace® - vano cottura e teglia XL
- Luce alogena
- Manopole push/pull
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- 1 leccarda - 1 griglia
- Estetica nera
- Classe energetica A
- Funzioni di cottura del forno: Cottura finale, Cottura tradizionale, Scongellamento, Cottura ventilata, Grill, -, Cottura ecoventilata, Cottura ventilata, Doppio grill ventilato

Product Specification

Colore estetica	Nero	Lamp power - Top Oven	25
Classe energetica	A		
Dimensioni incasso in mm	593x560x550		
Funzioni cottura	Cottura finale, Cottura tradizionale, Scongelo, Cottura ventilata, Grill, -, Cottura ecoventilata, Cottura ventilata, Doppio grill ventilato		
Carico elettrico totale (Watt)	2090		
Categoria di vapore	-		
Tipologia di timer	Fine cottura		
Volume utile vano forno (lt)	65		
Pulizia	Catalytic		
Dimensioni AxLxP (mm)	590x594x560		
Tipologia Manopole - forno	Pop in / Pop out flat with sungrind		
Max power grill - Top Oven	2090		
Max power oven - Top Oven	2090		
Temperatura massima (°C)	50°C-250°C		
Superficie di cottura più grande (cm²)	1130		
Tipologia Luce	Luce singola, posteriore nera		
Indice di efficienza energetica	95.1		
SecGenEConskWhCM	0.89		
Fan Forced - Energy consumption, kWh/cycle	0.78		

