


SteamBake, proprio come al panificio

Aggiungendo il vapore, puoi creare a casa tua deliziosi muffin e crostate perfette con il forno SteamBake. Otterrai risultati di cottura uniformi anche quando cucini pollo arrosto, lasagne e pesce. Ti basterà premere un pulsante per avere un esterno croccante e un morbido interno.

Product Benefits & Features
Forno SteamBake, per cucinare prelibati prodotti da forno

Il forno SteamBake ti permette di ottenere risultati da pasticciere professionale direttamente a casa tua, premendo un semplice tasto. L'umidità generata all'interno della cavità del forno, consente all'impasto di lievitare completamente, dando vita ad un prodotto morbido dentro,


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,


Utilizza il display EXPLORE LED con i tasti touch interattivi

Esplora un nuovo modo di vivere il tuo forno con il display EXPLORE LED e i suoi pulsanti touch. L'interfaccia offre un rapido e dinamico accesso al controllo della cottura, del tempo, della temperatura, e di altre funzionalità.


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.

Cottura uniforme grazie alla cottura multilivello

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



- Multinove pirolitico
- Funzione Pizza
- InfiSpace® - vano cottura e teglia XL
- Teglia InfiSpace™ - 25% più grande
- Luce alogena
- Manopole push/pull
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- 2 cicli pirolitici (breve e lungo)
- 3 cicli pirolitici (breve, medio, lungo)
- Guide laterali EasyEntry
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Estetica inox antimpronta
- Funzione sicurezza bambino
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Classe energetica A+
- Funzioni di cottura del forno: Cottura finale, Cottura tradizionale, Cibi congelati, Grill, Cottura ecoventilata, Pizza, Steam bake, Cottura ventilata, Doppio grill ventilato

Product Specification

Colore estetica	Inox antimpronta	SecGenEConskWhCM	0.93
Classe energetica	A+	Fan Forced - Energy consumption, kWh/cycle	0.69
Dimensioni incasso in mm	590x560x550	Lamp power - Top Oven	40
Funzioni cottura	Cottura finale, Cottura tradizionale, Cibi congelati, Grill, Cottura ecoventilata, Pizza, Steam bake, Cottura ventilata, Doppio grill ventilato		
Carico elettrico totale (Watt)	2990		
Categoria di vapore	SteamBake		
Tipologia di timer	Programmatore inizio-fine cottura EXPlore con display LED e comandi Touch Control		
Volume utile vano forno (lt)	72		
Pulizia	Pirolitico		
Dimensioni AxLxP (mm)	594x596x569		
Tipologia Manopole - forno	Pop in / Pop out flat with sungrind		
Max power grill - Top Oven	2300		
Max power oven - Top Oven	2990		
Temperatura massima (°C)	300		
Superficie di cottura più grande (cm ²)	1424		
Tipologia Luce	Luce singola, posteriore e laterale alogena		
Indice di efficienza energetica	81.2		

