



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.

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.



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 culinaria.

The SteamBake oven bakes with steam so dishes are crispy outside, tender and moist inside.



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.



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 lamiere dolci di biscotti o torte contemporaneamente.



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.

- Categoria Vapore: SteamBake
- Funzioni di cottura del forno: Convenzionale/Tradizionale, Scongellamento, Grill rapido, -, Cottura ventilata umida, Cottura Pizza, Cottura ventilata PlusSteam, Doppio grill ventilato
- Manopole push/pull
- Porta e vetri estraibili

Product Specification

Codice EAN	7333394114873
Indice di efficienza energetica	81.2
Classe energetica	A+
Consumo di energia convezione naturale/forzata (kWh)	0.93/0.69
Riscaldamento rapido automatico	-
N. vetri porta	2
Temperatura massima (°C)	275
Display	LCD
Illuminazione	Luce singola
Griglie incluse	1 griglia
Teglie incluse	1 Leccarda
Termosonda per alimenti	-
Potenza massima assorbita (W)	2990
Tensione	220-240
Accessori inclusi	Viti per legno
Frequenza (Hz)	50/60
Certificazioni	CE, DEMKO, UL (EU)
Colore	Inox antimpronta
Volume utile vano forno (lt)	72
Peso lordo (kg)	31.5
Peso netto (kg)	30.5
Dimensioni HxLxP (mm)	594x596x569
Dimensioni da incasso HxLxP (mm)	590x560x550
Dimensioni imballo HxLxP (mm)	654x635x670

Volume imballo (l)

278.25

