

## EOB7S01X Forni



### Cottura al vapore facile, per risultati deliziosi

Con il forno SteamBoost, raggiungere sapori di un livello superiore è facile. Basta impostare la temperatura e il resto lo fa il forno.



### Con SteamBoost puoi cuocere l'impasto, arrostitire e cuocere al vapore

Il forno SteamBoost utilizza tre diversi livelli di vapore: uno per cuocere l'impasto, uno per arrostitire e dorare i cibi e uno per sigillare i sapori. In questo modo potrai preparare pane croccante, arrostiti succulenti e ottimi piatti di pesce. La cottura a vapore permette di usare



### Cottura di precisione con la termosonda

Grazie alla termosonda, potrai sempre ottenere risultati di cottura perfetti. Potrai monitorare gli stadi della cottura misurando la temperatura al cuore degli alimenti e ti avviserà quando sarà ultimata la cottura alla temperatura desiderata, interrompendola.

### Più vantaggi :

- Il display LCD Electrolux garantisce il controllo su temperatura, modalità e tempo di cottura di ogni tuo piatto.
- La funzione di riscaldamento rapido ti permette di preriscaldare il forno più rapidamente rispetto ai forni tradizionali.
- La ventola fa circolare il calore uniformemente e costantemente nel forno.

### Caratteristiche :

- Potenza grill 1900 W
- Funzione Pizza
- InfiSpace® - vano cottura XL
- Teglia InfiSpace™ - 25% più grande
- Programmatore elettronico Touch Control con display LCD
- Luce alogena
- Programma MyFavourite
- CoolDoor Xtra (4 vetri termoriflettenti)
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Doppia luce alogena
- Guide laterali EasyEntry
- Guide telescopiche
- Sicurezza bambini
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Estetica inox antimpronta
- Classe energetica A+
- Funzioni di cottura del forno: Cottura finale, Pane, Scongellamento, Grill rapido, Cibi congelati, Cottura solo vapore, Grill, Humidity High, Humidity Low, Scaldavivande, Cottura ecoventilata, Cottura pizza, Cottura ventilata delicata, Rigenera a vapore, Cottura tradizionale, Cottura ventilata, Doppio grill ventilato

### Specifiche tecniche :

- Dimensioni in Altezza x Larghezza x Profondità in mm : 594x595x567
- Modello : EOB7S01X
- Potenza massima assorbita (kW) : 3,0
- Colore : Acciaio Inox
- Product Partner Code : Negozio di elettronica

### Descrizione del

Forno a vapore CombiSteam Deluxe (100% vapore, 50% vapore 50% calore, 25% vapore 75% calore) , 15 funzioni (di cui 6 a vapore), 9 programmi automatici, classe energetica A+, InfiSpace + 25%, programmatore elettronico Touch Control, termosonda, 2 programmi di pulizia a vapore, nuova estetica Intuit