



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.

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

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 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



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 lamie dolci di biscotti o torte contemporaneamente.



- Multiotto
- Funzione Pizza
- InfiSpace® - vano cottura e teglia XL
- Teglia InfiSpace™ - 25% più grande
- Luce alogena
- Manopole push/pull
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Estetica inox antimpronta
- Classe energetica A
- Funzioni di cottura del forno: Cottura tradizionale, Scongellamento, Grill rapido, Grill, -, Cottura ecoventilata, Pizza, Cottura ventilata, Cottura ventilata PlusSteam
- Chiusura porta VelvetClosing®

Product Specification

Colore estetica	Inox antimpronta	Potenza lampada	40
Classe energetica	A		
Dimensioni incasso in mm	590x560x550		
Funzioni cottura	Cottura tradizionale, Scongelo, Grill rapido, Grill, -, Cottura ecoventilata, Pizza, Cottura ventilata, Cottura ventilata PlusSteam		
Carico elettrico totale (Watt)	2990		
Categoria di vapore	SteamBake		
Tipologia di timer	Fine cottura		
Volume utile vano forno (lt)	72		
Pulizia	Funzione Aqua Cleaning		
Dimensioni AxLxP (mm)	589x594x568		
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, posteriore e laterale alogena		
Indice di efficienza energetica	95.3		
Consumo energetico standard (kWh)	0.93		
Consumo energetico a circolazione forzata (kWh)	0.81		

