Forno a vapore SteamPro -

BSK999330M





Risultati professionali nella tua cucina
Crea piatti da ristorante nella cucina di casa tua con il forno SteamPro 9000 con Steamify®. Tre livelli di cottura consentono di riscaldare, cuocere a vapore o utilizzare una cottura combinata. È possibile anche cuocere sottovuoto. Il vapore è il nuovo standard in cucina.

Product Benefits & Features



Tecnologia CookView®
Sai quando è pronto semplicemente guardandolo dal tuo smartphone. Grazie alla tecnologia CookView® di AEG ora puoi controllare ogni pietanza direttamente dal tuo smartphone.



Funzione Steamify®
Cona la funzione Steamify®, tu imposti la temperatura e il forno deciderà automaticamente la quantità di vapore necessaria per cuocere a puntino la tua pietanza, preservandone i sapori.



Funzione cottura SousVide
Riservata fino ad oggi alle cucine professionali, grazie al forno SteamPro la tecnica della cottura sottovuoto diventa alla portata di chiunque miri alla perfezione in cucina.

Funzionale. Integrato. Personalizzato. Cucina intelligente
Gestisci da remoto il tuo forno, scopri i nostri partner e ottieni un'assistenza personalizzata per la cottura, tutto tramite l'app My AEG Kitchen. È il modo più semplice e comodo per arricchire la tua esperienza in una cucina, intelligentemente.

Manopola dei comandi I-TEX
L'innovativa manopola di regolazione, rende il controllo dell'esperienza culinaria ancora più semplice e lineare. Il controllo I-Tex in maniera intuitiva riconosce l'avvicinamento al forno rendendo immediata, facile e intuitiva la navigazione tra le diverse funzionalità.

- Categoria Vapore: SteamPro
- Funzione cottura SousVide
- Funzione cottura Steamify
- Connettività Wi-Fi
- Funzioni di cottura del forno:Gratinato, Cottura finale, Pane, Cottura tradizionale, Scongelamento, Lievitazione pasta, Asciugatura, Cibi congelati, Cottura a vapore 100%, Grill, Cottura a vapore 75%, Cottura a vapore 25%, Cottura a vapore 50%, Scaldavivande, Cottura ecoventilata, Cottura pizza, Riscaldamento piatti, Conservazione, Cottura ventilata delicata, Cottura sottovuoto, Rigenera a vapore, Steamify, Cottura ventilata umida, Doppio grill ventilato, Funzione Yogurt
- Pulizia a vapore
- Programmatore elettronico premium EXCite+ con Touch Control, display TFT e manopola rotary
- Manopola dei comandi I-TEX
- Display Full Color TFT
- Sensore di umidità
- Termosonda
- Chiusura porta SoftMotion
- Porta e vetri estraibili

AEG

Forno a vapore SteamPro -

BSK999330M

Product Specification

PNC	944 188 482
EAN	7332543773893
Serie	9000
Tecnologia	SteamPro
Classe di efficienza energetica	A++
Temperatura massima (°C)	230
Tipologia di timer	Programmatore elettronico premium EXCite+ con Touch Control, display TFT e manopola rotary
Volume utile vano forno (lt)	70
Potenza massima assorbita (W)	3,0
Max power oven, W	3000
Potenza massima Grill (W)	1900
Colore	Inox antimpronta

Funzioni cottura	Gratinato, Cottura finale, Pane, Cottura tradizionale, Scongelamento, Lievitazione pasta, Asciugatura, Cibi congelati, Cottura a vapore 100%, Grill, Cottura a vapore 75%, Cottura a vapore 25%, Cottura a vapore 50%, Scaldavivande, Cottura ecoventilata, Cottura pizza, Riscaldamento piatti, Conservazione, Cottura ventilata delicata, Cottura sottovuoto, Rigenera a vapore, Steamify, Cottura ventilata umida, Doppio grill ventilato, Funzione Yogurt
Tipologia Manopole Forno	Touch con ruota comandi
Tipo di prodotto	Forno a vapore
Indice di efficienza energetica	61.9
Consumo energetico standard (kWh)	0.99
Consumo energetico a circolazione forzata (kWh)	0.52
Dimensioni interne	Larga
Numero di cavità	1
Superficie di cottura più grande (cm²)	1424
Energia	Elettrica
Connettività	Connettività integrata (Wi-Fi)
Temperatura massima della porta	30
Sonda termica	Si
Tipologia di guide	Grid Runners Easy Entry;Acciaio inossidabile
Rumorosità	53
Pulizia	Steam Cleaning
Dimensioni HxLxP (mm)	594x595x567
Dimensioni da incasso HxLxP(mm)	590x560x550
Griglie incluse	1 griglia
Vassoi	1 lamiera dolci, 1 leccarda, 1 teglia per cottura a vapore

Forno a vapore SteamPro -

BSK999330M