AEG

Forno a vapore SteamPro -

BSK792280T





Risultati professionali. Nella tua cucina
Crea piatti da ristorante nella cucina di casa con SteamPro 9000 con Steamify®. Tre livelli di cottura per riscaldare, cuocere a vapore o utilizzare una cottura combinata. Puoi anche cucinare sottovuoto. Goditi piatti sempre gustosi grazie alle impostazioni di cottura automatiche di Steamify®.

Product Benefits & Features

Regola il vapore automaticamente con Steamify®
Con la funzione Steamify® è possibile impostare la temperatura desiderata e il forno regolerà automaticamente il vapore. Per ottenere pietanze più sane e saporite. La cottura a vapore esalta i sapori e mantiene gli elementi nutritivi. E, grazie alla funzione Steamify®, è più facile che mai.



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.



Termosonda
La termosonda permette di avere un controllo accurato e preciso della cottura, così da avere il piatto pronto esattamente come lo desideri.

Cottura al forno intuitiva. Con il display touch EXCite
I comandi touch control di questo forno non solo sono facili e intuitivi da utilizzare, permettendoti di scegliere le impostazioni di cottura velocemente, ma ti danno anche importanti informazioni durante la cottura delle pietanze. Così otterrai sempre cotture perfette.



Funzione di riscaldamento rapido, per cucinare velocemente
Risultati di cottura rapidi e superiori: questo forno si riscalda velocemente, dandoti più tempo per goderti il pasto con la famiglia e gli amici.

- Categoria Vapore: SteamPro
- Funzione cottura SousVide
- Funzione cottura Steamify
- 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
- Display Full Color TFT
- Sensore di umidità
- Termosonda
- Chiusura porta SoftMotion
- Porta e vetri estraibili

AEG

Forno a vapore SteamPro -

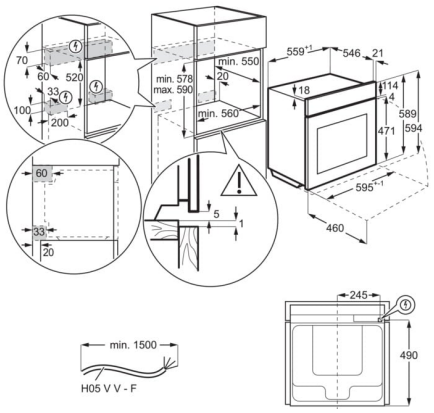
BSK792280T

Product Specification

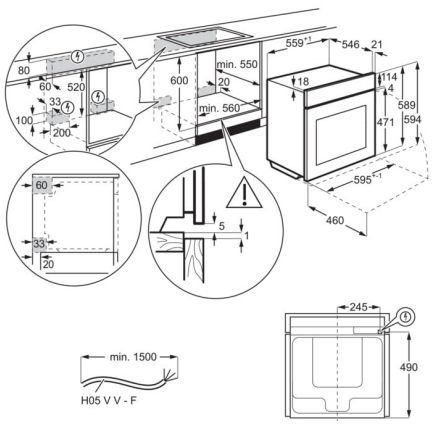
PNC	944 188 653
EAN	7332543839797
Serie	9000
Tecnologia	SteamPro
Classe di efficienza energetica	A++
Temperatura massima (°C)	230
Tipologia di timer	Programmatore inizio-fine cottura EXCite con display TFT Full Touch
Volume utile vano forno (lt)	70
Potenza massima assorbita (W)	3500
Max power oven, W	3500
Potenza massima Grill (W)	2300
Colore	Matt Black

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	Comandi Touch
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	-
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

PSGBOV180DE0000F



PSGBOV180DE0000G



Forno a vapore SteamPro -

BSK792280T

