Forno A vapore SenseCook con SteamCrisp Serie 600 con pulizia pirolitica

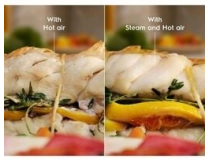
KOCDP67H



Usa il vapore per una cottura tenera e croccante
Il forno a vapore Serie 600 SteamCrisp® ti aiuta a ottenere esattamente ciò che desideri. La combinazione di vapore e calore tradizionale rende la carne più succosa e il pesce fino al 20%* più tenero rispetto a un forno senza vapore. Perfetto per ricette di arrosti e cottura al forno.

*Basato su test esterni che confrontano la tenerezza del pollo (fino al 4% in più) e del salmone (fino al 20% in più) cucinati con e senza la combinazione di vapore e aria calda.

Product Benefits & Features



SteamCrisp® rende la carne più croccante all'esterno e più succosa all'interno
Il forno multifunzione SteamCrisp® combina calore e vapore per cuocere e arrostire. Questa combinazione mantiene i piatti croccanti all'esterno e succosi all'interno: la carne è più succosa e il pesce è più tenero, fino al 20% in più rispetto alla cottura in un forno non a

Basato su un test esterno che confronta la tenerezza del pollo (fino al 4% in più) e del salmone (fino al 20% in più) cucinati con e senza la combinazione di vapore e aria calda.



La sonda termica aiuta a cucinare in tutta tranquillità
La sonda termica aiuta a creare piatti deliziosi ogni volta, misurando continuamente la temperatura al centro degli alimenti. Quando raggiunge la temperatura giusta, il forno lo segnala e interrompe la cottura.



Display LED EXPlore con pulsanti touch
Il display EXPlore consente di controllare senza sforzo le impostazioni del forno e di sapere cosa sta succedendo durante la cottura. Grazie al display a LED e ai tasti touch, è possibile visualizzare facilmente l'ora, la temperatura e l'avanzamento del piatto.



Pulizia pirolitica. Un sistema di autopulizia con meno sforzo.
Grazie alle alte temperature, la funzione di pulizia pirolitica trasforma in cenere i residui di grasso e di cibo, che possono essere facilmente eliminati con un panno umido.

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.

- Potenza grill 1900 W
- Multinove con funzione a vapore
- Multinove pirolitico
- Funzione Pizza
- InfiSpace® - vano cottura e teglia XL
- 9 funzioni di cui 1 a vapore
- Teglia InfiSpace™ - 25% più grande
- Luce alogena
- Manopole push/pull
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- 3 cicli pirolitici (breve, medio, lungo)
- Guide laterali EasyEntry
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Funzione sicurezza bambino
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Classe energetica A+
- Funzioni di cottura del forno:Cottura finale, Cottura tradizionale, Cibi congelati, Grill, Umidità bassa (25% vapore), Cottura ecoventilata, Pizza, Cottura ventilata, Doppio grill ventilato
- Chiusura porta VelvetClosing®

Electrolux

Forno A vapore SenseCook con SteamCrisp
Serie 600 con pulizia pirolitica

KOCDP67H

Product Specification

Colore estetica	Pure Black
Classe energetica	A+
Dimensioni incasso in mm	590x560x550
Funzioni cottura	Cottura finale, Cottura tradizionale, Cibi congelati, Grill, Umidità bassa (25% vapore), Cottura ecoventilata, Pizza, Cottura ventilata, Doppio grill ventilato
Carico elettrico totale (Watt)	2990
Categoria di vapore	SteamCrisp
Tipologia di timer	Programmatore inizio-fine cottura EXPlore con display LED e comandi Touch Control
Volume utile vano forno (lt)	72
Pulizia	Pirolitico
Dimensioni AxLxP (mm)	589x594x569
Tipologia Manopole Forno	Pop in / Pop out con sungrind
Potenza massima Grill (W)	1900
Max power oven, W	2990
Temperatura massima (°C)	300
Superficie di cottura più grande (cm²)	1424
Illuminazione	Luce singola, posteriore e laterale alogena
Indice di efficienza energetica	81.2

Consumo energetico standard (kWh)	0.93
Consumo energetico a circolazione forzata (kWh)	0.69
Potenza lampada	40

