Forno a vapore serie 9000 SteamPro

BSK792380M





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 livello di vapore. 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.

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.



Chiusura SoftMotion
La tecnologia di chiusura della porta SoftMotion garantisce una chiusura sempre delicata e silenziosa.



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.

- Regolazione e controllo elettronico della temperatura da 30 a 230°C
- Sensore di umidità
- Display LCD multifunzione e multilingue (25)
- Memory function (20 ricette personalizzabili)
- Sistema di ventilazione ThermiC° Air
- Sistema OptiFlex™ (5 livelli di posizionamento teglie)
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Sicurezza bambino (blocco accensione)
- Funzione pulizia
- Cavità interna con smalto Easy to Clean
- Porta removibile e vetri interni estraibili
- Doppia luce interna FloodLight™
- Chiusura SoftMotion™
- Classe di efficienza energetica A++
- Estetica inox antimpronta

AEG

Forno a vapore serie 9000 SteamPro

BSK792380M

Product Specification

Colore	Inox antimpronta
Classe di efficienza energetica	A++
Dimensioni da incasso HxLxP(mm)	590x560x550
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, Marmellate e conserve, Cottura ventilata delicata, Cottura sottovuoto, Rigenera a vapore, Steamify, Cottura ventilata umida, Doppio grill ventilato, Funzione Yogurt
Potenza massima assorbita (W)	3500
Categoria di vapore	SteamPro
Tipologia di timer	Programmatore inizio-fine cottura EXCite con display TFT Full Touch
Volume utile vano forno (lt)	70
Pulizia	Steam Cleaning
Dimensioni HxLxP (mm)	594x595x567
Tipologia Manopole Forno	Comandi Touch
Potenza massima Grill (W)	2300

Max power oven, W	3500
Temperatura massima (°C)	230
Superficie di cottura più grande (cm²)	1424
Illuminazione	Doppia luce, alogena laterale, superiore alogena
Indice di efficienza energetica	61.9
Consumo energetico standard (kWh)	0.99
Consumo energetico a circolazione forzata (kWh)	0.52
Potenza lampada	65
Energia	Elettrica
Tipologia prodotto	Forno elettrico Built-In
Rumorosità	53
Peso lordo (kg)	40
Peso netto (kg)	36.5
Vassoi	1 lamiera dolci, 1 leccarda, 1 teglia per cottura a vapore
Griglie incluse	1 griglia
Tipologia di guide	Grid Runners Easy Entry;Acciaio inossidabile
Lunghezza cavo (m)	1.5
Tipo di presa	Schuko
Temperatura massima della porta	30