

**Quando il sapore si trasforma in delizia**

Scopri la potenza del vapore con il forno SteamCrisp®. Questo forno introduce la giusta umidità nel processo di cottura, così che i cibi cuociano a temperature più basse e non si asciugano, risultando dorati e croccanti fuori, morbidi e succosi dentro.

Forno a vapore CombiSteam (25%vapore), 8 funzioni di cui 1 combinata a vapore, classe energetica A, InfriSpace + 25%, range temperatura fino a 275°, nuova ventilazione radiale per un miglior raffreddamento della controporta, manopole a scomparsa pop in/pop out + tasti touch, programmatore inizio-fine cottura con display digitale,

Product Benefits & Features**Esterno croccante e interno morbido con SteamCrisp**

Con SteamCrisp i risultati di cottura mediocri saranno solo un ricordo del passato. Ideale per la cottura arrosto e la preparazione di pane e dolci, unisce vapore e calore tradizionale per cuocere i cibi delicatamente, senza farli asciugare. Il vapore esalta i sapori e la consistenza.

Facile pulizia con AquaClean

Pulire dopo aver cucinato non deve essere necessariamente faticoso: il nostro forno si pulisce sfruttando la potenza dell'umidità. AquaClean fa evaporare l'acqua nel fondo del forno e il vapore scioglie il grasso ostinato e i residui lasciati sulle sue superfici.

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 culinaria.

Cottura uniforme, rapida e veloce grazie alla ventola interna

Questo forno fa circolare il calore al suo interno in modo uniforme, assicurando una cottura perfetta di tutti i piatti in tutti i punti. La nostra tecnologia riscalda il forno più velocemente, facendoti risparmiare tempo ed energia.

Cottura uniforme grazie alla cottura multilivello

Sperimenta una cottura uniforme grazie alla cottura multilivello. La resistenza circolare aggiuntiva consente di ottenere una cottura uniforme su tre livelli. L'ideale per creare biscotti che si sciolgono in bocca e crostate golose.

- Funzione Pizza
- InfriSpace® - vano cottura e teglia XL
- Teglia InfriSpace™ - 25% più grande
- Programmatore elettronico inizio-fine cottura con display digitale
- Luce alogena
- Manopole push/pull
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Estetica inox antimpronta
- Classe energetica A
- Funzioni di cottura del forno: Cottura finale, Cottura tradizionale, Grill rapido, -, Cottura ecoventilata, Pizza, Cottura a vapore 25%, Cottura ventilata, Doppio grill ventilato

Product Specification

Dimensioni AxLxP (mm)	589x594x568
Modello	EOC3S402X
Carico elettrico totale (Watt)	2790
Temperatura massima (°C)	275
Colore	Acciaio inox antimpronta
Peso netto (kg)	29.3
Peso lordo (kg)	30.3
Altezza imballo (mm)	654
Larghezza imballo (mm)	635
Profondità imballo (mm)	670

