



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 SteamCrisp (25%vapore), 8 funzioni di cui 1 combinata a vapore, classe energetica A, InfiSpace + 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 display timer a LED

È facile tenere sotto controllo le tue ricette con il nostro display timer a LED. Ti consente di impostare i tempi di cottura esatti e monitora i piatti durante la cottura, offrendoti un facile controllo del forno. Così potrai dare libero sfogo alla tua creatività culinaria.



- Multinove con funzione a vapore
- Funzione Pizza
- InfiSpace® - vano cottura e teglia XL
- 9 funzioni di cui 1 a vapore
- Teglia InfiSpace™ - 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

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.

Product Specification

Dimensioni AxLxP (mm)	589x596x569
Modello	EOC5H40X
Carico elettrico totale (Watt)	2780
Temperatura massima (°C)	275
Colore	Acciaio Inox
Peso netto (kg)	29.5
Peso lordo (kg)	30.5
Altezza imballo (mm)	655
Larghezza imballo (mm)	625
Profondità imballo (mm)	665
Caratteristiche Elettronica	Segnale Acustico, Durata, Contaminuti, Tempo

