



Uniformità di cottura, in ogni zona del forno.

Per ottenere risultati di cottura uniformi è necessario che il calore sia controllato in modo preciso e distribuito uniformemente nel forno. I forni SurroundCook garantiscono che in ogni zona e per ogni pietanza vi sia esattamente il calore di cui si necessita.

Product Benefits & Features

Cottura perfetta ad ogni livello

L'anello riscaldante aggiuntivo all'interno del forno garantisce una cottura uniforme dei piatti - anche se ci sono pietanze su tre livelli - per portate sempre cotte alla perfezione.



La lamiera dolci Easy2Clean: per una pulizia in assoluta semplicità

Con l'innovativo rivestimento in ceramica, la lamiera dolci Easy2Clean ti consente di cucinare senza carta da forno, inoltre non lascia attaccare il grasso e lo sporco. Così tutto ciò di cui hai bisogno è acqua calda, un panno umido e un po' di detersivo per i piatti, per una pulizia in assoluta



- Forno multifunzione SurroundCook®
- Programmatore elettronico OptiSight
- Regolazione della temperatura da 50 a 275°C
- Display digitale multifunzione
- Manopole pop in/pop out
- Sistema di ventilazione ThermiC° Air
- Sistema OptiFlex™ (5 livelli di posizionamento teglie)
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- IsoFront®Plus - sicurezza porta fredda con 3 vetri
- Grill e resistenza superiore reclinabili
- Porta removibile e vetri interni estraibili
- Guide EasyEntry
- Luce interna
- Luce interna FloodLight™
- Chiusura SoftMotion™
- Classe di efficienza energetica A
- Estetica inox antimpronta

Pulizia naturale grazie ad Aqua Clean

Pulire dopo aver cucinato non deve essere un compito gravoso: l'umidità all'interno del forno crea del vapore in grado di sciogliere anche il grasso più ostinato e i residui depositati sulle superfici. In questo modo potrai ottenere una pulizia naturale, senza fatica.

Panoramica rapida dello stato di avanzamento della cottura

Il display del timer fornisce una vista rapida dello stato di ogni piatto. Lo schermo chiaro consente di impostare un allarme, controllare il tempo mancante alla fine della preparazione e regolare il timer in modo preciso.

Sistema di ventilazione ThermiC°Air

ThermiC°Air assicura una circolazione uniforme dell'aria calda in tutta la cavità del forno. Il risultato è che il forno si riscalda più velocemente e le temperature di cottura possono essere ridotte fino al 20%, risparmiando tempo ed energia.

Product Specification

Volume utile vano forno (lt)	72
Tempo necessario per cottura carico normale (min.)	41
Superficie di cottura più grande (cm ²)	1424
Temperatura massima (°C)	275
Dimensioni	60x60
Potenza massima assorbita (W)	2790
Tensione (V)	220-240
Colore	Acciaio inox antimpronta
Peso netto (kg)	27.4

