



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 un livello di prelibatezza eccezionale.

- 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
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- IsoFront®Plus - sicurezza porta fredda con 3 vetri
- Grill e resistenza superiore reclinabili
- Porta removibile e vetri interni estraibili
- Guide telescopiche
- 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.



Programmatore di inizio-fine cottura con display digitale

Programmatore di inizio-fine cottura con display digitale fornisce una rapida panoramica dello stato delle tue pietanze. Il suo schermo di facile consultazione consente di impostare un allarme, controllare direttamente il tempo mancante alla fine della cottura e regolare il timer in modo accurato.

Sistema di ventilazione ThermiC°Air

L'anello riscaldante aggiuntivo all'interno del forno garantisce una cottura uniforme dei piatti - anche se ci sono pietanze su tre livelli - per un livello di prelibatezza eccezionale.

Teglia XXL MaxiTray®

È la teglia extra large che offre il 20% di spazio in più rispetto ai modelli standard

Product Specification

Tecnologia	multifunzione
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)	30.2
Peso lordo (kg)	31.2
Altezza imballo (mm)	654
Larghezza imballo (mm)	635
Profondità imballo (mm)	670

