



Risultati professionali nella tua cucina

Crea piatti da ristorante nella cucina di casa tua con il forno SteamPro 9000 con Steamify®. Tre livelli di cottura consentono di riscaldare, cuocere a vapore o utilizzare una cottura combinata. È possibile anche cuocere sottovuoto. Il vapore è il nuovo standard in cucina.

Product Benefits & Features

Funzione Steamify®

Con la funzione Steamify®, tu imposti la temperatura e il forno deciderà automaticamente la quantità di vapore necessaria per cuocere a puntino la tua pietanza, preservandone i sapori.



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.



Funzionale. Integrato. Personalizzato. Cucina intelligente

Gestisci da remoto il tuo forno, scopri i nostri partner e ottieni un'assistenza personalizzata per la cottura, tutto tramite l'app My AEG Kitchen. È il modo più semplice e comodo per arricchire la tua esperienza in una cucina, intelligentemente.

Termosonda

La termosonda permette di avere un controllo accurato e preciso della cottura, così da avere il piatto pronto esattamente come lo desideri.



Manopola dei comandi I-TEX

L'innovativa manopola di regolazione, rende il controllo dell'esperienza culinaria ancora più semplice e lineare. Il controllo I-TEX in maniera intuitiva riconosce l'avvicinamento al forno rendendo immediata, facile e intuitiva la navigazione tra le diverse funzionalità.

- Categoria Vapore: SteamPro
- Funzione cottura SousVide
- Funzione cottura Steamify
- Connettività Wi-Fi
- Funzioni di cottura del forno: Gratinato, Cottura finale, Pane, Cottura tradizionale, Scongellamento, 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, Conservazione, Cottura ventilata delicata, Cottura sottovuoto, Rigenera a vapore, Steamify, Cottura ventilata umida, Doppio grill ventilato, Funzione Yogurt
- Pulizia a vapore
- Programmatore elettronico premium EXCite+ con Touch Control, display TFT e manopola rotary
- Manopola dei comandi I-TEX
- Display Full Color TFT
- Sensore di umidità
- Termosonda
- Chiusura porta SoftMotion
- Porta e vetri estraibili
- IsoFront® Top - sicurezza porta fredda con 4 vetri

Product Specification

PNC	944 188 450
EAN	7332543755608
Serie	9000
Tecnologia	SteamPro
Classe di efficienza energetica	A++
Temperatura massima (°C)	230
Tipologia di timer	Programmatore elettronico premium EXCite+ con Touch Control, display TFT e manopola rotary
Volume utile vano forno (lt)	70
Potenza massima assorbita (W)	3500
Max power oven, W	3500
Potenza massima Grill (W)	2300
Colore	Inox antimpronta

Funzioni cottura	Gratinato, Cottura finale, Pane, Cottura tradizionale, Scongellamento, 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, Conservazione, Cottura ventilata delicata, Cottura sottovuoto, Rigenera a vapore, Steamify, Cottura ventilata umida, Doppio grill ventilato, Funzione Yogurt	
	Tipologia Manopole Forno	Touch con ruota comandi
	Tipo di prodotto	Forno a vapore
	Indice di efficienza energetica	61.9
	Consumo energetico standard (kWh)	0.99
	Consumo energetico a circolazione forzata (kWh)	0.52
	Dimensioni interne	Larga
	Numero di cavità	1
	Superficie di cottura più grande (cm²)	1424
	Energia	Elettrica
	Connettività	Connettività integrata (Wi-Fi)
	Temperatura massima della porta	30
	Sonda termica	Si
	Tipologia di guide	Grid Runners Easy Entry;Acciaio inossidabile
	Rumorosità	53
	Pulizia	Steam Cleaning
	Dimensioni HxLxP (mm)	594x595x567
	Dimensioni da incasso HxLxP(mm)	590x560x550
	Griglie incluse	1 griglia
	Vassoi	1 lamiera dolci, 1 leccarda, 1 teglia per cottura a vapore



