


Cottura al vapore facile, per risultati deliziosi

Con il forno SteamBoost, raggiungere sapori di un livello superiore è facile: basta impostare la temperatura e il resto lo fa il forno. Ti permette inoltre di utilizzare il vapore da solo o combinato con il calore e di aggiungere il vapore su livelli separati.

Product Benefits & Features
Con SteamBoost puoi cuocere l'impasto, arrostitire e cuocere al vapore

Il forno SteamBoost utilizza tre diversi livelli di vapore: uno per cuocere l'impasto, uno per arrostitire e dorare i cibi e uno per sigillare i sapori. In questo modo potrai preparare pane croccante, arrosti succulenti e ottimi piatti di pesce.



- Potenza grill 1900 W
- Funzione Pizza
- InfiSpace® - vano cottura e teglia XL
- Teglia InfiSpace™ - 25% più grande
- Programmatore elettronico Touch Control con display LCD
- Luce alogena
- Programma MyFavourite
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Doppia luce alogena
- Guide laterali EasyEntry
- Estetica inox antimpronta
- Funzione sicurezza bambino
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Classe energetica A+
- Funzioni di cottura del forno: Cottura finale, Pane, Scongellamento, Grill rapido, Cibi congelati, Cottura solo vapore (100% vapore), Grill, Umidità elevata (75% vapore), Umidità bassa (25% vapore), Scaldavivande, Cottura ecoventilata, Pizza, Cottura ventilata delicata, Rigenerazione a vapore, Cottura tradizionale, Cottura ventilata, Doppio grill ventilato

Cottura di precisione con la Termosonda FoodProbe

Grazie alla Termosonda FoodProbe, potrai sempre ottenere risultati perfetti. Potrai monitorare gli stadi della cottura, misurando la temperatura al cuore degli alimenti. Inoltre, interrompe la cottura una volta terminata, avvisandoti.


Massima visibilità con il display LCD Electrolux

Il display LCD Electrolux ti permette di avere a portata di mano temperatura, modalità e tempo di cottura di ogni piatto. Ti offre l'accesso diretto a ricette preimpostate, in modo che sia il forno ad occuparsi della parte più difficile.


Risparmia tempo con la funzione riscaldamento rapido automatico

La funzione di riscaldamento rapido automatico fa in modo che il forno sia pronto quando ti serve. Con un periodo di preriscaldamento inferiore rispetto a quello dei sistemi tradizionali, puoi usare il tempo che risparmi per creare cene indimenticabili.

Cottura uniforme, rapida e veloce

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.

Product Specification

Dimensioni	594x595x567
Modello	COB7S01X
Carico elettrico totale (Watt)	3000
Temperatura massima (°C)	230
Colore	Acciaio Inox
Peso netto (kg)	36.5
Peso lordo (kg)	37.5
Altezza imballo (mm)	670
Larghezza imballo (mm)	635
Profondità imballo (mm)	670

