



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.

Forno a vapore SteamBoost (100% vapore, 50% vapore 50% calore, 25 %vapore 75%calore) , 21 funzioni (di cui 6 a vapore) + speciale funzione Steamify, classe energetica A++, InfiSpace + 25%, nuovo programmatore elettronico Touch Control Ite, termosonda, 2 programmi di pulizia a vapore, nuova estetica Intuit

Product Benefits & Features

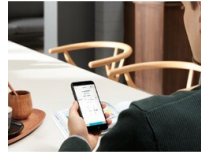
Steamify®, il tuo assistente per la cottura a vapore

La funzione Steamify® rende ancora più semplice la creazione di ottime pietanze. Inserisci la temperatura di cottura che useresti normalmente e il forno regola automaticamente le impostazioni, consentendoti di cuocere gli alimenti alla perfezione con l'uso del vapore.



Ricette deliziose rese semplici dalla connettività

Con la connettività integrata avrai a tua disposizione un reale assistente in cucina. Imposta e modifica il tempo di cottura e la temperatura del forno a distanza. Goditi la comodità di controllare lo stato di cottura anche se non ti trovi in cucina.



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.



Schermo touch, per un'assistenza esperta

Lo schermo touch a colori offre un'esperienza intuitiva e un collegamento alle tre principali funzioni, così avrai a portata di mano le tue impostazioni preferite. È il segreto per creare deliziose ricette.



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 tempo di preriscaldamento inferiore rispetto a quello dei sistemi tradizionali, puoi usare il tempo che risparmi per creare cene indimenticabili.



- Categoria Vapore: SteamBoost
- Funzione cottura Steamify
- Connettività Wi-Fi
- Funzioni di cottura del forno: Gratinato, Pane, Cottura tradizionale, Scongellamento, Lievitazione pasta, Asciugatura, Cibi congelati, Cottura a vapore 100%, Grill, Cottura a vapore 75%, Cottura a vapore 25%, Scaldavivande, Cottura ecoventilata, Cottura pizza, Riscaldamento piatti, Conservazione, Cottura ventilata delicata, Rigenera a vapore, Steamify, Cottura ventilata umida, Doppio grill ventilato
- Pulizia a vapore
- Display Full Color TFT
- Termosonda
- Chiusura porta VelvetClosing®
- CoolDoor Xtra (4 vetri termoriflettenti)
- Porta e vetri estraibili

Product Specification			
PNC	944 184 927	Indice di efficienza energetica	61.9
EAN	7332543667802	Consumo energetico standard (kWh)	1.09
Serie	800	Consumo energetico a circolazione forzata (kWh)	0.52
Tecnologia	SteamBoost	Dimensioni interne	Larga
Classe di efficienza energetica	A++	Numero di cavità	1
Temperatura massima (°C)	230	Superficie di cottura più grande (cm²)	1424
Tipologia di timer	I-TeX100	Energia	Elettrica
Volume utile vano forno (lt)	70	Connettività	Connettività integrata (Wi-Fi)
Potenza massima assorbita (W)	3,0	Temperatura massima della porta	20
Max power oven, W	3000	Sonda termica	Si
Potenza massima Grill (W)	1900	Tipologia di guide	Grid Runners Easy Entry;Acciaio inossidabile
Colore	Inox	Rumorosità	53
Funzioni cottura	Gratinato, Pane, Cottura tradizionale, Scongelamento, Lievitazione pasta, Asciugatura, Cibi congelati, Cottura a vapore 100%, Grill, Cottura a vapore 75%, Cottura a vapore 25%, Scaldavivande, Cottura ecoventilata, Cottura pizza, Riscaldamento piatti, Conservazione, Cottura ventilata delicata, Rigenera a vapore, Steamify, Cottura ventilata umida, Doppio grill ventilato	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
Tipologia Manopole Forno	Comandi Touch	Fittings inclusi	Cartina per regolazione durezza acqua
Tipo di prodotto	Forno a vapore	Materiale della cavità	Grigio Enamel

