

EOC5H40X Forni



Quando il sapore si trasforma in delizia

Scopri la potenza del vapore con il forno SteamCrisp®. Questo forno introduce la giusta umidità nel processo di cottura, così che i cibi cuociano a temperature più basse e non si asciugano, risultando dorati e croccanti fuori, morbidi



Esterno croccante e interno morbido con SteamCrisp

Con SteamCrisp i risultati di cottura mediocri saranno solo un ricordo del passato. Ideale per la cottura arrosto e la preparazione di pane e dolci, unisce vapore e calore tradizionale per cuocere i cibi delicatamente, senza farli asciugare. Il vapore esalta i



Facile pulizia con AquaClean

Pulire dopo aver cucinato non deve essere necessariamente faticoso: il nostro forno si pulisce sfruttando la potenza dell'umidità. AquaClean fa evaporare l'acqua nel fondo del forno e il vapore scioglie il grasso ostinato e i residui lasciati sulle sue

Più vantaggi :

- Il display timer a LED ti permette di impostare i tempi di cottura esatti.
- La ventola fa circolare il calore uniformemente e costantemente nel forno.
- La cottura multilivello garantisce una cottura uniforme su tutti e tre i livelli.

Caratteristiche :

- Multinove con funzione a vapore
- Funzione Pizza
- InfiSpace® - vano cottura XL
- 9 funzioni di cui 1 a vapore
- Teglia InfiSpace™ - 25% più grande
- Programmatore elettronico inizio-fine cottura con display digitale
- Luce alogena
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Estetica inox antimpronta
- Classe energetica A
- Funzioni di cottura del forno: Cottura finale, Cottura tradizionale, Grill rapido, Luce, Cottura ecoventilata, Cottura pizza, Cottura a vapore 25%, Cottura ventilata, Doppio grill ventilato

Specifiche tecniche :

- Dimensioni in Altezza x Larghezza x Profondità in mm : 589x596x569
- Modello : EOC5H40X
- Potenza massima assorbita (kW) : 2780
- Colore : Acciaio Inox
- Product Partner Code : Negozio di elettronica

Descrizione del

Forno a vapore CombiSteam (25% vapore), 8 funzioni di cui 1 combinata a vapore, classe energetica A, InfiSpace + 25%, range temperatura fino a 275°, nuova ventilazione radiale per un miglior raffreddamento della controporta, manopole a scomparsa pop in/pop out + tasti touch, programmatore inizio-fine cottura con display digitale, Aqua Cleaning, nuova estetica Intuit