


Cottura al vapore facile per risultati sempre gustosi

Il forno SteamBoost 800 con Steamify® cattura le sostanze nutritive e l'umidità perché, quando cucini al vapore, non hai bisogno di aggiungere grassi per esaltare il sapore. Goditi risultati impeccabili con la pressione di un solo tasto. Ti basta selezionare la temperatura: al resto ci pensiamo noi.

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.


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.


Tecnologico Display Touch

Grazie al pratico Display Touch, puoi facilmente controllare la temperatura del forno e i tempi di cottura, per tutti i tuoi piatti. Avere tutto sotto controllo sarà ancora più facile.

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.


Cottura uniforme, rapida e veloce grazie alla ventola interna

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.



- Potenza grill 1900 W
- Funzione Pizza
- InfiSpace® - vano cottura e teglia XL
- Teglia InfiSpace™ - 25% più grande
- Luce alogena
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Doppia luce alogena
- Guide laterali EasyEntry
- Guide telescopiche
- Estetica inox antimpronta
- Funzione sicurezza bambino
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Classe energetica A++
- Funzioni di cottura del forno: Gratinato, Cottura finale, Pane, Cottura tradizionale, Scongellamento, Lievitazione impasto, Essiccazione, Cibi congelati, Cottura solo vapore (100% vapore), Grill, Umidità elevata (75% vapore), Umidità bassa (25% vapore), Scaldavivande, Cottura ecoventilata, Pizza, Scaldapiatti, Marmellata e conserve, Cottura ventilata delicata, Rigenerazione a vapore, Steamify, Cottura ventilata, Doppio grill ventilato
- Chiusura porta VelvetClosing®

Product Specification

Colore estetica	Inox antimpronta	Max power oven - Top Oven	3000
Classe energetica	A++	Temperatura massima (°C)	230
Dimensioni incasso in mm	590x560x550	Superficie di cottura più grande (cm²)	1424
Funzioni cottura	Gratinato, Cottura finale, Pane, Cottura tradizionale, Scongellamento, Lievitazione impasto, Essiccazione, Cibi congelati, Cottura solo vapore (100% vapore), Grill, Umidità elevata (75% vapore), Umidità bassa (25% vapore), Scaldavivande, Cottura ecoventilata, Pizza, Scaldapiatti, Marmellata e conserve, Cottura ventilata delicata, Rigenerazione a vapore, Steamify, Cottura ventilata, Doppio grill ventilato	Tipologia Luce	Doppia luce, alogena laterale, superiore alogena
		Indice di efficienza energetica	61.9
		SecGenEConskWhCM	1.09
		Fan Forced - Energy consumption, kWh/cycle	0.52
Connettività	Connessione Wi-Fi		
Carico elettrico totale (Watt)	3000		
Categoria di vapore	SteamBoost		
Tipologia di timer	Programmatore inizio-fine cottura EXCite con display TFT Full Touch		
Volume utile vano forno (lt)	70		
Pulizia	Steam Cleaning		
Dimensioni AxLxP (mm)	594x595x567		
Tipologia Manopole - forno	Comandi Touch		
Max power grill - Top Oven	1900		

