



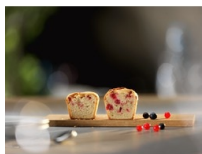
SteamBake — ваша домашняя пекарня

Благодаря использованию пара духовой шкаф серии 600 SteamBake поможет создать аппетитные маффины и идеальные пироги у себя дома. Вы также оцените равномерность приготовления жареной курицы, лазаньи и рыбы. Хрустящая корочка и пышная выпечка — одним касанием.

Преимущества и особенности продукта

Режим с паром SteamBake для восхитительной выпечки

Режим с паром SteamBake позволяет приготовить булочки, как в любимой пекарне, не выходя из дома. Влажная среда в начале программы поможет тесту полностью подняться, позволяя добиться восхитительно нежной мякоти, а в завершении программы сухой нагрев придаст румяную корочку. Вы оцените не только



- Встраиваемый независимый духовой шкаф
- Мультифункциональный духовой шкаф с кольцевым нагревательным элементом
- Режимы приготовления: Нижний нагрев, Разморозка, Гриль + нижний нагрев + вентилятор, Турбо-гриль, Большой гриль, Большой турбо-гриль, Освещение, Кольцевой элемент + вентилятор + выпариватель, Верхний нагрев + нижний нагрев
- Галогеновое освещение
- Дверца духового шкафа легко чистится
- Отсоединяемый верхний нагревательный элемент
- Вентилятор охлаждения

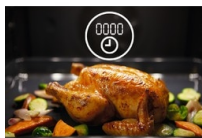
AquaClean упростит очистку

Уборка после приготовления не должна быть тяжелой повинностью — наш духовой шкаф использует для самоочистки силу влажности. Система AquaClean испаряет воду на дне духового шкафа, и пар размягчает остатки жира и брызг, которые в противном случае было бы трудно удалить с поверхности. Это естественным



Сенсорный дисплей с таймером обеспечит точность настроек

Сенсорный дисплей с таймером позволяет с легкостью отслеживать состояние блюд. Он также позволяет задать точное время приготовления и следить за готовящимися блюдами. Контролировать процесс приготовления стало еще проще. Теперь вы сможете сконцентрироваться на раскрытии своего кулинарного



Равномерное приготовление: быстро и эффективно

Циркуляция горячего воздуха по всему объему духового шкафа обеспечивает равномерное приготовление. Все это без необходимости поворачивать блюдо. Данная технология ускоряет разогрев духового шкафа, экономя как ваше время, так и электричество.

Равномерное приготовление нескольких блюд одновременно

Оцените равномерность приготовления на нескольких уровнях. Дополнительный нагревательный контур обеспечивает равномерный нагрев на трех уровнях. Это идеальное решение для печенья на скорую руку и пышных пирогов.

Спецификация продукта

Рекомендованная цена. Перейдите на сайт магазина, чтобы узнать о возможных специальных предложениях.

57490.00

Защита от детей	Нет
Тип пара	SteamBake. Пар для пышной выпечки с хрустящей корочкой
Режимы приготовления	Кольцевой + Конвектор
Размеры (ВхШхГ), мм	594x596x569
EAN	7332543664825
Размеры для встраивания (ВхШхГ), мм	600x560x550
Освещение духовки	1 лампа, Галогеновая на задней стенке
Термошуп	Нет
Утапливаемые переключатели	Да
Страна производства	Италия
Длина шнура, м	1.6
Подключение к Wi-Fi	Нет
Количество стекол в двери	3
Предохранители, А	16
Максимальная электрическая мощность, Вт	2990
Тип вилки	Евровилка
Напряжение, В	220-240
Класс энергоэффективности	A
Полезный объем духовки, Л	72

