


Ваши блюда неизменно восхитительны

Духовой шкаф серии 600 SurroundCook® обеспечит равномерное приготовление самых разных блюд: от хрустящей жареной курицы до нежного бефе. Духовой шкаф позаботится о стабильности температуры внутри камеры при помощи вентилятора, который обеспечит циркуляцию воздуха и тепла. Вам не придется дополнительно поворачивать блюда или

Преимущества и особенности продукта
Многоуровневое приготовление — равномерное приготовление

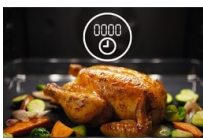
Оцените равномерность приготовления на нескольких уровнях. Дополнительный нагревательный контур обеспечивает равномерный нагрев на двух уровнях. Это идеальное решение для печенья на скорую руку и пышных пирогов.



- Встраиваемый независимый духовой шкаф
- Мультифункциональный духовой шкаф с кольцевым нагревательным элементом
- Покрытие Anti Finger-Print
- Режимы приготовления: Вентилятор + верхний элемент + гриль + нижний нагрев, Гриль, Большой гриль, Большой турбо-гриль, Освещение, Конвекция с кольцевым нагревательным элементом, Верхний нагрев + нижний нагрев, Нижний нагрев, Разморозка
- Дверца духового шкафа легко чистится
- Вентилятор охлаждения

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.


Гриль для золотистой корочки

От хрустящего бекона до нежной воздушной моцареллы — добейтесь от гриля большего, чем когда-либо. Идеальное дополнение к хрустящим куриным крылышкам и тающему во рту сыру Халуми.

Освещение духового шкафа обеспечит идеальный обзор

Не пропустите подрумянивание верхнего слоя лазаньи и появление замечательной хрустящей корочки на жареной курице. Продуманное расположение подсветки внутри духового шкафа позволит вам точно определить момент превосходной готовности блюд.

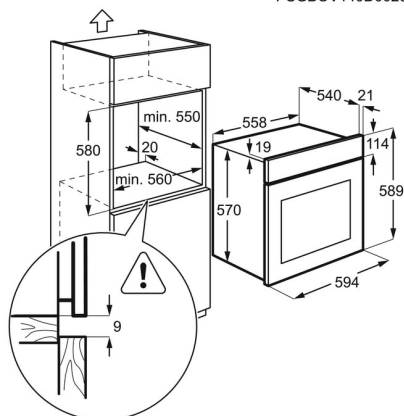
Спецификация продукта

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

42990.00

| | |
|-------------------------------------|---------------------------|
| Защита от детей | Нет |
| Тип пара | Без функции пара |
| Режимы приготовления | Кольцевой + Конвектор |
| Размеры (ВхШхГ), мм | 589x594x560 |
| EAN | 7332543672288 |
| Размеры для встраивания (ВхШхГ), мм | 600x560x550 |
| Очистка | Эмаль лёгкой очистки |
| Освещение духовки | 1 лампа, На задней стенке |
| Термощуп | Нет |
| Утапливаемые переключатели | Да |
| Страна производства | Польша |
| Длина шнура, м | 1.1 |
| Подключение к Wi-Fi | Нет |
| Количество стекол в двери | 2 |
| Предохранители, А | 13 |
| Общая потребляемая мощность, Вт | 2500 |
| Вилка | Нет |
| Номинальное напряжение, В | 220-240 |
| Класс энергоэффективности | A |

PSGBOV140D002004



PSGBOV140D002005

