



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.

Product Benefits & Features

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
- Термосенсор
- Режимы приготовления: Нижний нагрев, Разморозка, Гриль (15) + нижний нагрев (40) + вентилятор, Большой гриль, Большой турбо-гриль, Освещение, Пизца, Конвекция с кольцевым нагревательным элементом, Кольцевой элемент + вентилятор + выпариватель, Верхний нагрев + нижний нагрев
- Утапливаемые регуляторы
- Галогеновое освещение
- Покрытие духового шкафа из каталитической эмали легкой очистки
- Дверца духового шкафа легко чистится
- Вентилятор охлаждения

Термощуп обеспечит точность приготовления

Благодаря термощупу вы сможете раз за разом добиваться идеальных результатов. Он позволяет следить за ходом приготовления, измеряя температуру внутри продукта. Он также подаст звуковой сигнал, когда блюдо будет доведено до требуемой температуры, и завершит программу приготовления.



Каталитическая очистка: духовой шкаф очистит себя сам

Система каталитической очистки позволит распрощаться с жиром и остатками пищи. Система самоочистки начинает работать автоматически по достижении духовым шкафом температуры в 250 °С. Теперь очистка духового шкафа не составит труда.



Сенсорный дисплей с таймером обеспечит точность настроек

Сенсорный дисплей с таймером позволяет с легкостью контролировать процесс приготовления. Задайте точное время приготовления и следите за готовящимися блюдами при помощи термощупа. Такой контроль не требует усилий и позволяет вам сконцентрироваться на раскрытии своего творческого потенциала.

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.

