



Фурните SteamBake от серия 600 ви помагат да постигнете по-добри резултати при печене.

С добавянето на пара при готвенето, можете да направите апетитни мъфини и перфектни пайове у дома с фурна SteamBake, серия 600. Можете да се насладите на равномерно изпечено пиле, лазаня и риба. Получавате хрупкави корички и пухкава вътрешност само с натискането на един бутон.

Product Benefits & Features



Функция SteamBake добавя пара за отлично печене.

С функция SteamBake имате истинска пекарна въщи само с едно натискане на бутона. Парата позволява оптимално бухване на тестото, за вкусна и пухкава вътрешност, а сухата топлина създава хрупкава, златиста коричка.



Прецизно готвене със сензор за храна (Food Sensor).

Благодарение на сензора за храна (Food Sensor) постигате отлични резултати всеки път. Той ви гарантира прецизно готвене, като измерва вътрешната температура на храната по време на готвене. Когато ястието е готово, фурната ще се изключи сама, без да е нужно постоянно да отваряте и проверявате.



Каталитичните панели абсорбират мазнината и се регенерират при 250°C.

Каталитичните панели предотвратяват натрупването на мазнини и остатъци от храна. Самопочистването им е автоматично, когато температурата на фурната достигне 250°C. Сега вече почистването на фурната е наистина лесно.

Задайте точното време за готвене с LED таймер дисплея.

Лесно е да следите ястията си с нашия LED таймер дисплей. Задайте точното време за готвене и наблюдавайте ястията, докато се готвят с прикрепения сензор за храна. Постигате пълен контрол без усилия, позволявайки Ви да развихрите кулинарното си въображение.

Бързо и ефективно Равномерно готвене

Нашата система за равномерно готвене разпределя топлината във фурната с гаранция за идеално изпичане навсякъде. При това не се налага да обръщате ястието си. Нашата технология ви осигурява по-бързо загряване на фурната, спестявайки ви време и енергия.

- Фурна за вграждане
- Мултифункционална фурна с кръгов нагревател
- Енергиен клас на фурната: A
- Телескопични водачи: Едно ниво телескопични водачи
- Вътрешност на фурната с 3 нива на печене
- Термодатчик за месо
- VelvetClosing® система за плавно затваряне на вратата
- Пуш-пул бутони
- Преглед на функциите на фурната: Край, Автоматично изключване на сензора за храна, Таймер, Време, Акустичен сигнал, Продължителност на готвенето
- Халогенно осветление на фурната
- Лесна за почистване врата
- Вентилатор за охлаждане
- Тави, приложени към фурната: 1 емайлирана тава за сладкиши, 1 дълбок съд за печене / отцеждане
- Решетки, приложени към фурната: 1 хромирана решетка
- Дължина на кабела: 1.6 м

Product Specification

Енергиен клас	A
Вътрешен полезен обем (л.)	72
Почистване	Каталитично
Температурен диапазон	50°C - 275°C
Размери ВxШxД в мм	594x596x569
Размери за вграждане ВxШxД в мм	600x560x550
Максимална мощност (W)	2990
Захранващо напрежение (Volt)	220-240
Необходим предпазител (A)	16
Честота (Hz)	50/60
Външна дължина на захранващия кабел	1.6
Обща площ на повърхн. на фурната в cm ²	1424
Цвят	Инокс
Ниво на шума в dB(A)	43

