

EOD5H40X Forni



SteamBake, proprio come al panificio

Aggiungendo il vapore, puoi creare a casa tua deliziosi muffin e crostate perfette con il forno SteamBake. Otterrai risultati di cottura uniformi anche quando cucini pollo arrosto, lasagne e pesce. Ti basterà premere un pulsante per avere un esterno



Forno SteamBake, per cucinare prelibati prodotti da forno

Il forno SteamBake ti permette di ottenere risultati da pasticciere professionale direttamente a casa tua, premendo un semplice tasto. L'umidità generata all'interno della cavità del forno, consente all'impasto di lievitare completamente, dando vita ad un prodotto



Facile pulizia con AquaClean

Pulire dopo aver cucinato non deve essere necessariamente faticoso: il nostro forno si pulisce sfruttando la potenza dell'umidità. AquaClean fa evaporare l'acqua nel fondo del forno e il vapore scioglie il grasso ostinato e i residui lasciati sulle sue

Più vantaggi :

- Il display timer a LED ti permette di impostare i tempi di cottura esatti.
- La ventola fa circolare il calore uniformemente e costantemente nel forno.
- La cottura multilivello garantisce una cottura uniforme su tutti e tre i livelli.

Caratteristiche :

- Funzione Pizza
- InfiSpace® - vano cottura XL
- Teglia InfiSpace™ - 25% più grande
- Programmatore elettronico inizio-fine cottura con display digitale
- Luce alogena
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Estetica inox antimpronta
- Classe energetica A
- Funzioni di cottura del forno: Cottura finale, Cottura tradizionale, Scongellamento, Grill rapido, Luce, Cottura ecoventilata, Cottura pizza, Cottura ventilata PlusSteam, Doppio grill ventilato

Specifiche tecniche :

- Dimensioni in Altezza x Larghezza x Profondità in mm : 589x596x569
- Modello : EOD5H40X
- Potenza massima assorbita (kW) : 2980
- Colore : Acciaio Inox
- Product Partner Code : Negozio di elettronica

Descrizione del

Forno con Funzione PlusSteam, 7 funzioni (di cui 1 Plus Steam), classe energetica A, InfiSpace + 25%, range temperatura fino a 275°, nuova ventilazione radiale per un miglior raffreddamento della controporta, programmatore inizio-fine cottura con display digitale, manopole a scomparsa pop in/pop out, funzione Aqua Cleaning, nuova estetica Intuit