


SteamBake — идеальный результат благодаря пару

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

Product Benefits & Features
SteamBake подарит восхитительную выпечку

SteamBake позволяет готовить как в пекарне, находясь в собственном доме: достаточно нажатия кнопки. Влажность поможет тесту полностью подняться, позволяя добиться восхитительно нежной мякоти, а сухой нагрев придает корочке насыщенный блеск. Вы оцените не только великолепную выпечку, но и жареную



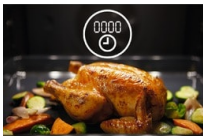
- Встраиваемый независимый духовой шкаф
- Мультифункциональный духовой шкаф с кольцевым нагревательным элементом
- Класс энергопотребления:
- Нижний класс энергоэффективности духовки: No
- Функции приготовления: Нижний нагрев, Традиционная кулинария, Размораживание, Быстрое грилирование, Освещение, Влажная конвекция, Пицца, Горячий воздух ПЛЮС, Турбо-гриль
- Уровни приготовления: 3
- Термотаймер
- Утапливаемые регуляторы
- Функции духового шкафа: Установка времени окончания приготовления, Звуковой сигнал, Время, Звуковой сигнал, Продолжительность приготовления
- Галогеновое освещение
- Покрытие внутренней камеры духового шкафа: эмаль легкой очистки
- Дверца духового шкафа легко чистится
- Отсоединяемый верхний нагревательный элемент
- Вентилятор охлаждения
- Противни в комплекте: 1 противень для выпечки, 1 противень с эмалью лёгкой очистки
- Решётки в комплекте: 1 хромированная
- Длина кабеля для подключения: 1.6 м

AquaClean упростит очистку

Уборка после приготовления не должна быть тяжкой 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


ЖК-дисплей с таймером обеспечит точность настроек

Светодиодный дисплей с таймером позволяет с легкостью отслеживать состояние блюд. Он также позволяет задать точное время приготовления и следить за готовящимися блюдами. Контроль духового шкафа не составит большого труда. Теперь вы сможете сконцентрироваться на раскрытии своего кулинарного


Равномерное приготовление: быстро и эффективно

Система Even Cooking распределяет тепло по всему объему духового шкафа, обеспечивая равномерное приготовление. Все это без необходимости поворачивать блюдо. Данная технология ускоряет разогрев духового шкафа, экономя как ваше время, так и электричество.

Многоуровневое приготовление — равномерное приготовление

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.

Product Specification

Номинальное напряжение, В	220-240
Максимальная мощность подключения, Вт	2980
Высота, мм	594
Ширина, мм	596
Глубина, мм.	569
Высота ниши, мм	600
Ширина ниши, мм	560
Глубина ниши, мм	550
Объем, л.	72
Предохранители, А	16
Штепсельная вилка	Евровилка
Длина сетевого шнура, м	1.6
Цвет	Белый
Код модели	ER
Подключение	Нет
Линейка	PRO
Комплектация	Одноуровневые телескопические направляющие
Внутреннее покрытие духовки	Эмаль Aqua Clean
Страна производства	Италия

Режимы духового шкафа	Нижний нагрев, Традиционная кулинария, Размораживание, Быстрое грилирование, Освещение, Влажная конвекция, Пицца, Горячий воздух ПЛЮС, Турбо-гриль
Освещение духовки	1 лампа, Галогенное сзади
Коллекция Рососо	Нет
Количество стекол в дверцах	3
Защита детей	Нет
Тип управления	Утапливаемые переключатели
Утапливаемые переключатели	Нет
Термощуп	Нет
Функция пара	0

