


SteamPro: стиль и уровень ресторанов

Духовой шкаф 900 SteamPro с функцией Steamify® — это уровень профессионалов при варке, выпечке, жарке и приготовлении на пару. Теперь дома можно готовить даже по технологии сувид. Для достижения ресторанного уровня блюд просто задайте температуру, и Steamify® подберет нужные настройки пара.

Product Benefits & Features
Steamify® — ваш помощник в приготовлении на пару

Функция Steamify® еще больше упрощает приготовление восхитительных блюд. Введите температуру приготовления, которой вы обычно придерживаетесь, и духовой шкаф автоматически отрегулирует настройки, доведя блюдо до совершенства при помощи пара. Эксперт по применению пара подарит вам более полезную и



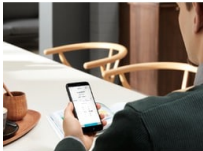
- Встраиваемый независимый духовой шкаф
- Класс энергопотребления: A
- Функции приготовления: Запекание, Нижний нагрев, Выпечка хлеба, Традиционная кулинария, Размораживание, Тесто, Сушка, Разморозка, Пар, Малый гриль, Высокая влажность, Низкая влажность, Средняя влажность, Поддержание температуры, Влажная конвекция, Пицца, Подогрев посуды, Консервация, Медленная готовка, Приготовление Sous vide, Разогрев паром, Steamify, Горячий воздух, Турбо-гриль, Йогурты
- Уровни приготовления: 3
- Функция быстрого нагрева
- Термощуп для мяса
- Напоминание о чистке
- Автоматическая подстройка температуры
- Функция запоминания настроек для часто применяемых режимов работы духовки
- Автоматические программы приготовления по весу
- Электронная регулировка температуры
- Функция дополнительного времени
- Функция "Защита детей"
- Функция автоматического отключения
- Индикация остаточного тепла
- Мультиязычный дисплей

Идеальное искусство сувида

"Откройте дверь в мир безупречных результатов и приготовления под вакуумом SousVide у себя дома. Ключевое условие для приготовления под вакуумом — точный контроль температуры. Наши прецизионные технологии сделали его простым и доступным. Герметично закрытые пакеты усиливают аромат, а пар сохраняет


Восхитительные блюда? С подключением это нетрудно

Connected Cooking: откройте для себя истинную помощь в приготовлении. Регулируйте температуру и время работы духового шкафа на расстоянии. Оцените удобство управления и контроля хода приготовления даже за пределами кухни.


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 даже даст вам знать, когда пища доведена до требуемой температуры, и завершит приготовление.

Сенсорный дисплей окажет профессиональную помощь

Полноцветный сенсорный дисплей обеспечивает интуитивное и понятное управление и содержит ярлыки трех наиболее актуальных функций. Поэтому вам не придется прокручивать списки в поисках любимых программ. У вас будет самый прямой путь к восхитительным блюдам.

Product Specification

Номинальное напряжение, В	230
Максимальная мощность подключения, Вт	3500
Высота, мм	594
Ширина, мм	595
Глубина, мм.	567
Высота ниши, мм	590
Ширина ниши, мм	560
Глубина ниши, мм	550
Объем, л.	70
Предохранители, А	16
Штепсельная вилка	Евровилка
Длина сетевого шнура, м	1.5
Цвет	Нержавеющая сталь
Код модели	KR
Подключение	Да
Линейка	PRO
Комплектация	TR1LFSTV, Лента для проверки жесткости воды
Внутреннее покрытие духовки	Очистка паром
Страна производства	Германия

Режимы духового шкафа

Запекание, Нижний нагрев, Выпечка хлеба, Традиционная кулинария, Размораживание, Тесто, Сушка, Разморозка, Пар, Малый гриль, Высокая влажность, Низкая влажность, Средняя влажность, Поддержание температуры, Влажная конвекция, Пицца, Подогрев посуды, Консервация, Медленная готовка, Приготовление Sous vide, Разогрев паром, Steamify, Горячий воздух, Турбо-гриль, Йогурты

Освещение духовки	2 лампы, Галогеновая лампа сбоку, Галогеновая лампа сверху
Коллекция Rososo	Нет
Количество стекол в дверцах	3
Защита детей	Да
Тип управления	TFT цветной дисплей
Утапливаемые переключатели	Нет
Термошуп	Есть
Функция пара	1

