


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

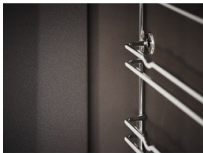
SteamBake позволяет готовить как в пекарне, находясь в собственном доме: достаточно нажатия кнопки. Влажность поможет тесту полностью подняться, позволяя добиться восхитительно нежной мякоти, а сухой нагрев придает корочке насыщенный блеск. Вы оцените не только великолепную выпечку, но и жареную



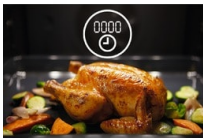
- Встраиваемый независимый духовой шкаф
- Мультифункциональный духовой шкаф с кольцевым нагревательным элементом
- Класс энергопотребления:
- Нижний класс энергоэффективности духовки: No
- Функции приготовления: Нижний нагрев, Традиционная кулинария, Размораживание, Быстрое грилирование, Освещение, Влажная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

Каталитическая очистка: духовой шкаф очистит себя сам

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


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	2990
Высота, мм	594
Ширина, мм	596
Глубина, мм.	569
Высота ниши, мм	600
Ширина ниши, мм	560
Глубина ниши, мм	550
Объем, л.	72
Штепсельная вилка	Евровилка
Длина сетевого шнура, м	1.6
Цвет	Черный
Код модели	ER
Подключение	Нет
Линейка	PRO
Комплектация	Одноуровневые телескопические направляющие
Внутреннее покрытие духовки	Самоочищающаяся каталитическая эмаль
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	2
Защита детей	Нет
Тип управления	Утапливаемые переключатели
Утапливаемые переключатели	Нет
Термощуп	Нет
Функция пара	0

