


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: A
- Функции приготовления: Нижний нагрев, Традиционная кулинария, Размораживание, Быстрое грилирование, Освещение, Влажная конвекция, Пицца, Горячий воздух ПЛЮС, Турбо-гриль
- Покрытие Anti Finger-Print
- Уровни приготовления: 3
- Термотаймер
- Утапливаемые регуляторы
- Функции духового шкафа: Звуковой сигнал, Продолжительность приготовления, Звуковой сигнал, Время
- Галогеновое освещение
- Покрытие внутренней камеры духового шкафа: эмаль легкой очистки
- Дверца духового шкафа легко чистится
- Вентилятор охлаждения
- Противни в комплекте: 1 противень с эмалью лёгкой очистки, Эмалированный противень
- Решётки в комплекте: 1 хромированная
- Длина кабеля для подключения: 1.6 м

AquaClean упростит очистку

Уборка после приготовления не должна быть тяжелой 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 естественно


ЖК-дисплей с таймером обеспечит точность настроек

Светодиодный дисплей с таймером позволяет с легкостью отслеживать состояние блюд. Можно легко задавать точное время приготовления и следить за готовящимися блюдами. Это даст вам полный контроль над духовым шкафом и позволит дать волю своим кулинарным талантам.

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.

Готовьте вкусные блюда с Easy Entry

Задвигайте противни в духовку с легкостью, благодаря функции Easy Entry. Мы разработали боковые решетки, которые упрощают этот процесс, вы можете легко задвинуть в духовку даже сильно загруженные блюда. Также, они съемные, поэтому их легко очистить.

Product Specification

Номинальное напряжение, В	220-240	Режимы духового шкафа	Нижний нагрев, Традиционная кулинария, Размораживание, Быстрое грилирование, Освещение, Влажная конвекция, Пицца, Горячий воздух ПЛЮС, Турбо-гриль
Максимальная мощность подключения, Вт	2990		Освещение духовки
Высота, мм	594	Коллекция Rososo	Нет
Ширина, мм	594	Количество стекол в дверцах	2
Глубина, мм.	569	Защита детей	Нет
Высота ниши, мм	600	Тип управления	Утапливаемые переключатели
Ширина ниши, мм	560	Утапливаемые переключатели	Нет
Глубина ниши, мм	550	Термошуп	Нет
Объем, л.	72	Функция пара	0
Предохранители, А	16		
Штепсельная вилка	Евровилка		
Длина сетевого шнура, м	1.6		
Цвет	Нержавеющая сталь с Antifingerprint		
Код модели	ER Open		
Подключение	Нет		
Линейка	PRO		
Комплектация	Одноуровневые телескопические направляющие		
Внутреннее покрытие духовки	Эмаль Aqua Clean		
Страна производства	Италия		

