



Pães fofos por dentro e crocantes por fora

Para além das funções convencionais de um forno, o SteamBake adiciona vapor no início do processo de cozedura. GRaças ao vapor a massa mantém-se húmida na superfície para potenciar a levedação, o que resulta num interior fofo e uma crosta dourada e crocante.

Fogão vitrocerâmica da Série 6000 de 86 x 60 x 60 cm, vitrocerâmica de 4 zonas, Forno multifunções SteamBake, display digital, interior em esmalte preto, grelhador, forno com 7 funções, trilhos telescópicos em 1 nível, capacidade XXL, aço inoxidável e preto

Product Benefits & Features

SteamBake o segredo para pães e bolos

O forno SteamBake permite-lhe obter resultados ao nível de uma padaria ou pastelaria, em casa. A humidade promove o crescimento da massa, o que resulta num interior macio com crostas douradas e crocantes. Experimente também para assar frango ou peixe, incríveis.



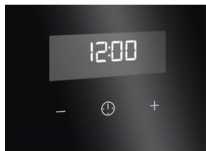
Cozedura Multinível - cozinhe mais ao mesmo tempo

Com o sistema de Cozedura Multinível, a resistência circular adicional garante que os seus pratos são cozinhados na perfeição, mesmo quando coloca no forno dois tabuleiros ao mesmo tempo.



Temporizador LED para controlo preciso do processo de cozedura

Este fogão conta com um temporizador LED que oferece um controlo preciso sobre o processo de cozedura. O temporizador avisa quando o tempo de cozedura termina, sendo que pode escolher se quer cozinhar o prato durante mais tempo, ajustar a temperatura ou servir.



Estabilidade e segurança com as calhas telescópicas

As calhas telescópicas extensíveis oferecem um melhor acesso aos pratos no forno. Permitem que os tabuleiros deslizem completamente para o fora da cavidade, com estabilidade e segurança, para que tenha as suas mãos livres para virar, temperar ou condimentar os alimentos.



Rapidez e eficiência

A placa radiante é rápida e fácil de limpar, com zonas de vitrocerâmica que aquecem com rapidez e precisão para cozinhar sem complicações.



- Fogão com forno e placa elétricos
- Tipo de mesa de trabalho: vitrocerâmica
- Frente Esquerda: 1000W/2200W/140mm/210mm
- Posterior Esquerda: 1200W/145mm
- Frente Centro: No
- Posterior Centro: No
- Frente Direita: 1200W/145mm
- Posterior Direita: 2200W/1400W/265mm/170mm
- Indicador de calor residual nas zonas de cozedura da placa
- Tipo de Forno: elétrico
- Funções do forno: Ventilado + superior, Grelhador + superior, Grelhador + ventilado + superior, Grelhador inferior ventilado, Grelhador ventilado, Grelhador ventilado + evaporador, Superior + Inferior
- Controlos reguláveis para 4 zonas de cozedura
- Controlo do forno: Frontais escamoteáveis Premium
- Limpeza: Aqua Clean com esmalte
- Porta de fácil limpeza
- Saída de fumos
- Ventilador de arrefecimento
- Altura regulável
- Gaveta para armazenamento de utensílios de cozinha

Product Specification

PNC	940 003 139
EAN	7333394075099
Classe de eficiência energética – Forno principal	A
Capacidade útil (L)	73
Potência máxima, w	10300
Temperaturas	50°C - 275°C
Número de tabuleiros	1 tabuleiro para bolos esmaltado, 1 tabuleiro de recolha de gordura de esmalte
Número de grelhas	1 grelha superior cromada
Potência/Diâmetro, frente esq.	1000W/2200W/140mm/210mm
Potência/Diâmetro, posterior esq.	1200W/145mm
Potência/Diâmetro, frente dir.	1200W/145mm
Potência/Diâmetro, posterior dir.	2200W/1400W/265mm/170mm
Funções de aquecimento	Assar/cozedura convencional, Grelhador rápido, Cozedura com humidade, Pizza, Ventilado, Ventilado Plus, Grelhador turbo
Acessórios	Suporte anti-inclinação, Calhas TR1LV
Índice de eficiência energética IEE – Forno principal	95.3
Consumo de energia modo convencional (kWh/ciclo)	0.95

Consumo de energia modo ventilado (kWh/ciclo)	0.82
Número de compartimentos	1
Tipo de controlo	Frontais escamoteáveis Premium
Controlo da placa	Frontais escamoteáveis Premium
Altura na placa	850
Altura máxima	867
Largura, mm	596
Profundidade, mm	600
Cor	Inox
Tipo de placa	vitrocerâmica
Tipo de forno	elétrico
Voltagem, V	230
Fusível mínimo requerido	3x16

