

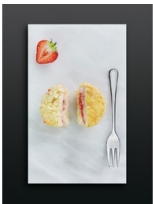


Prepara piatti succulenti grazie al vapore

Il forno SteamCrisp esalta al massimo i sapori aggiungendo il 25% di vapore ai tuoi piatti. La cottura a vapore mantiene il perfetto livello di umidità sulla superficie dei cibi permettendo di ottenere una doratura croccante e un interno gustoso.

Grazie all'autopulizia a pirolisi, la temperatura interna viene portata a circa 500°C in modo da bruciare tutti i residui di grasso depositati sulle pareti interne e sulla porta. Basta poi passare un panno umido per rimuovere i residui inceneriti, senza dover usare alcun detergente.

Product Benefits & Features



Vapore. Il tuo nuovo standard per il sapore.

La cottura a vapore delicata mantiene il perfetto livello di umidità dei cibi, aggiungendo il 25% di vapore ai tuoi piatti.

Funzione pirolitica per una rapida pulizia del tuo forno.

L'esclusivo sistema autopulente garantisce la massima pulizia del forno in pochi semplici passi. La temperatura interna viene portata a circa 500 °C, in modo da bruciare tutti i grassi residui della cottura, polverizzandoli e senza rilasciare odori sgradevoli.

Termosonda

La termosonda permette di avere un controllo accurato e preciso della cottura, fino al cuore dell'alimento, così da avere il piatto pronto esattamente come lo desideri.

- Forno a vapore
- Programmatore elettronico OptiSight
- Regolazione e controllo elettronico della temperatura da 30 a 300°C
- Display digitale multifunzione
- Manopole pop in/pop out
- Sistema di ventilazione ThermiC° Air
- Sistema OptiFlex™ (5 livelli di posizionamento teglie)
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Ventilazione radiale di raffreddamento
- IsoFront@Plus - sicurezza porta fredda con 3 vetri
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Sicurezza bambino (blocco accensione)
- Sicurezza blocco tasti
- Funzione pulizia
- 3 programmi di pirolisi (leggera, normale e intensiva)
- Cavità interna con smalto Easy to Clean
- Porta removibile e vetri interni estraibili
- Guide EasyEntry
- Luce interna
- Luce interna FloodLight™
- Chiusura SoftMotion™
- Classe di efficienza energetica A+
- Estetica inox antimpronta

My AEG Kitchen

Gusta tante deliziose ricette traendo il meglio dai tuoi elettrodomestici con l'app My AEG Kitchen. Espandi i tuoi orizzonti culinari con i forni a vapore. Registrando i tuoi elettrodomestici puoi trovare informazioni e servizi su misura per te.

Esplora un nuovo modo di vivere il tuo forno

L'innovativa interfaccia di questo forno ti dà un accesso rapido e un controllo dinamico del tempo di cottura, della temperatura e di altre caratteristiche. Controlla facilmente le impostazioni del forno con il programmatore inizio-fine cottura EXPLore con display Touch a LED

Product Specification

Tecnologia	a vapore
Volume utile vano forno (lt)	72
Tempo necessario per cottura carico normale (min.)	41
Superficie di cottura più grande (cm ²)	1424
Temperatura massima (°C)	300
Dimensioni	60x60
Potenza massima assorbita (W)	2990
Tensione (V)	220-240
Colore	Acciaio inox antimpronta
Peso netto (kg)	34
Peso lordo (kg)	35
Altezza imballo (mm)	654
Larghezza imballo (mm)	635
Profondità imballo (mm)	670

