

**Piekarnik parowy seria 600 SteamBake**

Dodatek pary w początkowej fazie pieczenia zapewnia lepszy wygląd i smak wypieków - idealnie wyrośnięte ciasto i chrupiącą skórkę. Także kurczak, lasagna lub ryba – wszystko będzie równomiernie upieczone i pyszne!

Piekarnik elektryczny z parą SteamBake.

Funkcje**Piekarnik SteamBake: z myślą o wspaniałych wypiekach**

Wystarczy nalać 100ml wody i nacisnąć przycisk SteamBake, aby uzyskać doskonale wypieki. Wilgotność wspomaga wyrastanie ciasta, dzięki czemu pozostaje delikatne i miękkie w środku. Gorące powietrze tworzy się złocistą, chrupiącą skórkę. Przetestuj również pieczenie kurczaka i ryb z odrobiną pary.

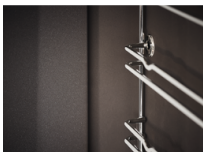
- Seria: SteamBake
- Funkcje: elektroniczna regulacja temperatury i czasu; szybkie nagrzewanie; wyłączanie czasowe, minutnik; proponowanie temperatury
- Drabinki stalowe, prowadnice teleskopowe (1 poziom) z możliwością przełożenia
- Drzwi piekarnika/temp. frontu powyżej temp. otoczenia [°C]: 3 szyby/35
- Oświetlenie: 1 halogen z tyłu
- Kolor: czarny
- Kolor uchwyty: czarny
- Panel: szkło
- Wyświetlacz: HEXAGON
- Interfejs: płaskie chowane pokrętła
- Pojemność użytkowa: 72 l
- Zakres temperatur: 30°C-300°C
- Sposób czyszczenia: powłoka katalityczna

Termosonda

Użycie jej zwiększa kontrolę nad procesem pieczenia. Termosonda monitoruje temperaturę wnętrza potrawy, bez ryzyka niedopieczenia czy przepieczenia. Gdy potrawa jest gotowa, termosonda zasygnalizuje zakończenie pieczenia i wyłączy piekarnik.

**Czyszczenie katalityczne**

Nasza technologia czyszczenia katalitycznego pozwoli zapomnieć o konieczności usuwania tłustych zabrudzeń z piekarnika. Ten system samoczynnego czyszczenia zaczyna działać automatycznie, gdy piekarnik osiąga temperaturę 250°C. Dzięki temu czyszczenie nie stanowi teraz żadnego problemu.

**Optymalne ustawienia**

Piekarnik podpowiada optymalną temperaturę pieczenia dla wybranej funkcji, można ją zmienić ręcznie według uznania. Dzięki elektronicznej regulacji temperatury i czasu, proces pieczenia przebiega pod stałą kontrolą a szybkie nagrzewanie komory przyspiesza jego rozpoczęcie.

Szybkie nagrzewanie

Tryb szybkiego nagrzewania piekarnika pozwala o 40% skrócić czas przygotowania piekarnika do pracy w wymaganej temperaturze. Krótsza faza nagrzewania w porównaniu z tradycyjnym urządzeniem pozwoli Ci zamienić wolne chwile w niezapomniane posiłki.

Specyfikacja techniczna

Model	LOD6C71Z
Kod produktu (PNC)	949 499 556
Kod EAN	7332543664924
Klasa energetyczna	A+
Maks. moc piekarnika [W]	3480
Moc grilla [W]	2300
Przewód [m]	1,6
Głębokość niszy [mm]	550
Wysokość niszy [mm]	600
Szerokość niszy [mm]	560
Waga netto [kg]	33,4
Waga brutto [kg]	34,6
Wysokość opakowania [mm]	654
Szerokość opakowania [mm]	635
Głębokość opakowania [mm]	670
Warstwy składowania	6
Objętość opakowania (l)	278,2443
Kod kraju pochodzenia	IT
Kod fabryki	Forli