

**SteamBake, proprio come al panificio**

Aggiungendo il vapore, puoi creare a casa tua deliziosi muffin e crostate perfette con il forno SteamBake. Otterrai risultati di cottura uniformi anche quando cucini pollo arrosto, lasagne e pesce. Ti basterà premere un pulsante per avere un esterno croccante e un morbido interno.

Product Benefits & Features**Forno SteamBake, per cucinare prelibati prodotti da forno**

Il forno SteamBake ti permette di ottenere risultati da pasticciere professionale direttamente a casa tua, premendo un semplice tasto. L'umidità generata all'interno della cavità del forno, consente all'impasto di lievitare completamente, dando vita ad un prodotto morbido dentro, croccante e dorato

**Facile pulizia con AquaClean**

Pulire dopo aver cucinato non deve essere necessariamente faticoso: il nostro forno si pulisce sfruttando la potenza dell'umidità. AquaClean fa evaporare l'acqua nel fondo del forno e il vapore scioglie il grasso ostinato e i residui lasciati sulle sue superfici.

Impostazioni precise con il nostro display timer a LED

È facile tenere traccia delle vostre pietanze con il display a LED con timer. È possibile impostare facilmente i tempi di cottura esatti e monitorare le pietanze mentre sono in cottura. Controllo totale del forno in modo da poter dare libero sfogo alla vostra creatività culinaria.

Cottura uniforme, rapida e veloce grazie alla ventola interna

Questo forno fa circolare il calore al suo interno in modo uniforme, assicurando una cottura perfetta di tutti i piatti in tutti i punti. La nostra tecnologia riscalda il forno più velocemente, facendoti risparmiare tempo ed energia.

Cottura uniforme grazie alla cottura multilivello

Sperimenta una cottura uniforme grazie alla cottura multilivello. La resistenza circolare aggiuntiva consente di ottenere una cottura uniforme su tre livelli. L'ideale per creare biscotti che si sciolgono in bocca e crostate golose.

- Multiotto
- Funzione Pizza
- InfiSpace® - vano cottura e teglia XL
- Teglia InfiSpace™ - 25% più grande
- Luce alogena
- Manopole push/pull
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Estetica inox antimpronta
- Classe energetica A
- Funzioni di cottura del forno: Cottura finale, Cottura tradizionale, Grill rapido, -, Cottura ecoventilata, Pizza, Cottura ventilata, Cottura ventilata PlusSteam, Doppio grill ventilato

Product Specification

Dimensioni AxLxP (mm)	589x594x569
Modello	COD3S40X
Carico elettrico totale (Watt)	2990
Temperatura massima (°C)	275
Colore	Acciaio inox antimpronta
Peso netto (kg)	28
Peso lordo (kg)	29
Altezza imballo (mm)	654
Larghezza imballo (mm)	635
Profondità imballo (mm)	670
Caratteristiche Elettronica	Segnale Acustico, Durata, Contaminuti, Tempo

