

KOABS31X Forni



Risultati professionali come al ristorante grazie a SteamPro

Il forno SteamPro 900 dotato di funzione Steamify® consente di cuocere pane e dolci, preparare arrosti e cuocere al vapore con risultati professionali. Adesso puoi anche usare la tecnica Sous Vide direttamente a casa. Per avere piatti come al ristorante, basta



Perfeziona l'arte della cottura Sous Vide

Raggiungi risultati eccellenti portando la cottura Sous Vide direttamente a casa tua. Il controllo accurato della temperatura è il segreto della cottura Sous Vide e, grazie alla nostra precisa tecnologia, adesso è semplice da ottenere. I sacchetti per sottovuoto



Risultati appetitosi con SteamPro

Vivi l'eccellenza in cucina con SteamPro. Ha quattro livelli di vapore: uno per cuocere al forno e arrostiti, uno per stufare, uno per donare croccantezza e uno per la cottura a vapore delle verdure. La nostra tecnologia di precisione consente anche la cottura

Più vantaggi :

- La termosonda misura la temperatura al cuore degli alimenti, per risultati di cottura affidabili.
- Il display LCD, con cottura guidata integrata, imposta il tempo e la temperatura al posto tuo.
- La funzione di riscaldamento rapido automatico ti permette di preriscaldare il forno più rapidamente rispetto ai forni tradizionali.

Caratteristiche :

- Potenza grill 1900 W
- Funzione Pizza
- InfiSpace® - vano cottura e teglia XL
- Teglia InfiSpace™ - 25% più grande
- Sensore di umidità
- Luce alogena
- Programma MyFavourite
- Set + Go (Imposta e vai)
- Prolunga cottura
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- CoolDoor Xtra (4 vetri termoriflettenti)
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Doppia luce alogena
- Guide laterali EasyEntry
- Guide telescopiche
- Estetica inox antimpronta
- Funzione sicurezza bambino
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Chiusura porta VelvetClosing™
- Classe energetica A+
- Funzioni di cottura del forno: Gratinato, Cottura finale, Pane, Cottura tradizionale, Scongelo, Lievitazione impasto, Essiccazione, Cibi congelati, Cottura solo vapore (100% vapore), Grill, Umidità elevata (50% vapore), Umidità bassa (25% vapore), Umidità media (40% vapore), Scaldavivande, Cottura ecoventilata, Pizza, Scaldapiatti, Marmellata e conserve, Cottura ventilata delicata, Sous Vide, Rigenerazione a vapore, Cottura ventilata, Doppio grill ventilato, Funzione Yogurt

Specifiche tecniche :

- Dimensioni : 594x595x567
- Modello : KOABS31X
- Carico elettrico totale (Watt) : 3000
- Colore : Acciaio Inox
- Product Partner Code : Rivenditore di cucine

Descrizione del

Forno multifunzione combinato a vapore SteamPro; con Sous Vide (sottovuoto); InfiSpace®: vano cottura e teglia XL - 25% più grande; 24 funzioni: 10 funzioni cottura tra cui Pizza;; 1 Sous Vide (sottovuoto); 4 a vapore: 100%, 50%, 40%, 25% vapore; 9 speciali: gratinato, pane,; lievitazione impasto, essiccazione, cibi congelati,; scaldapiatti, marmellate/conserve,; rigenerazione vapore, funzione yoghurt; Riscaldamento rapido automatico; Sensore di umidità; Programmatore elettronico Touch Control; con display LCD; Ricettario VarioGuide: con 260 ricette preimpostate; Programma MyFavourite; Termosonda FoodProbe; Funzione Heat&Hold: pronto da servire; Funzione Set+Go: imposta e vai; Funzione prolunga cottura; CoolDoor Xtra (4 vetri termoriflettenti);