


Per una cottura uniforme dei piatti

Il forno a convezione 300 si riscalda più velocemente di un forno tradizionale. Grazie al design innovativo della ventola, il calore viene distribuito uniformemente, garantendo una cottura rapida e omogenea su tutti i lati degli alimenti.

Product Benefits & Features
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.


Risparmia tempo con la funzione riscaldamento rapido automatico

La funzione di riscaldamento rapido automatico fa in modo che il forno sia pronto quando ti serve. Con un tempo di preriscaldamento inferiore rispetto a quello dei sistemi tradizionali, puoi usare il tempo che risparmi per creare cene indimenticabili.


Pulizia pirolitica. Un sistema di autopulizia con meno sforzo.

Grazie alle alte temperature, la funzione di pulizia pirolitica trasforma in cenere i residui di grasso e di cibo, che possono essere facilmente eliminati con un panno umido.


Display LED EXPLORE con pulsanti touch

Il display EXPLORE consente di controllare senza sforzo le impostazioni del forno e di sapere cosa sta succedendo durante la cottura. Grazie al display a LED e ai tasti touch, è possibile visualizzare facilmente l'ora, la temperatura e l'avanzamento del piatto.


Funzione Grill: per dorare e grigliare più velocemente

Perfetta per toast o piatti croccanti, la funzione Grill è più veloce della tradizionale grigliatura e doratura.

- Funzione Pizza
- InfiSpace® - vano cottura e teglia XL
- Luce alogena
- Manopole push/pull
- CoolDoor Xtra (4 vetri termoriflettenti)
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- 1 leccarda - 1 griglia
- Estetica inox antimpronta
- Classe energetica A+
- Funzioni di cottura del forno: Cottura finale, Cottura tradizionale, Scongelamento, Cibi congelati, Grill, Cottura ecoventilata, Pizza, Cottura ventilata, Doppio grill ventilato

Product Specification

Colore estetica	Inox antimpronta	Consumo energetico a circolazione forzata (kWh)	0.67
Classe energetica	A+	Potenza lampada	40
Dimensioni incasso in mm	590x560x550		
Funzioni cottura	Cottura finale, Cottura tradizionale, Scongelo, Cibi congelati, Grill, Cottura ecoventilata, Pizza, Cottura ventilata, Doppio grill ventilato		
Carico elettrico totale (Watt)	2320		
Categoria di vapore	-		
Tipologia di timer	Programmatore inizio-fine cottura EXPlore con display LED e comandi Touch Control		
Volume utile vano forno (lt)	65		
Pulizia	Pirolitico		
Dimensioni AxLxP (mm)	590x594x560		
Tipologia Manopole Forno	Pop in / Pop out con sungrind		
Potenza massima Grill (W)	2090		
Max power oven, W	2320		
Temperatura massima (°C)	50°C-250°C		
Superficie di cottura più grande (cm²)	1424		
Illuminazione	Luce singola, posteriore		
Indice di efficienza energetica	81.7		
Consumo energetico standard (kWh)	0.94		

