



Фурната SteamPro 9000 със Steamify® Ви позволява да печете, приготвяте на пара и готвите Sous-Vide.

Създавайте ястия с професионално качество у дома с фурната 9000 SteamPro със Steamify®. Три нива на готвене позволяват нагряване, пара или комбинация от двете. Имате възможност да готвите дори Sous-Vide. Постигате сочни резултати, благодарение на Steamify®, която автоматично задава настройките на парата.

Product Benefits & Features

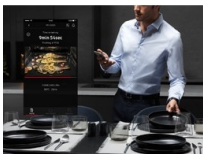
Настройките на парата на фурната се управляват вместо Вас от Steamify®.

Постигането на прецизни резултати с пара никога не е било толкова лесно. Изберете желаната температура за готвене и Steamify® автоматично ще добави оптималното количество пара за Вашето ястие. По този начин запазвате най-важните хранителни вещества за по-здравословни вкусове във всяко ястие.



Професионални резултати в домашни условия

Професионалните готвачи разчитат много на техниката SousVide за постигане на отличен резултат всеки път. Тази техника внася качеството на първокласен ресторант в домашни условия.



Вземете си личен асистент в кухнята с Connected Cooking.

Управлявайте настройките на Вашата фурна, включително времето и температурата, от мобилното си устройство. Получавате съвети за вдъхновение и приготвяне на рецепти. Или го използвайте, за да проверите хода на Вашите ястия от другата стая.

Перфектни резултати благодарение на термосондата

Благодарение на термосондата (сензор) за храна, Вие можете да контролирате прецизно процеса на готвене от самата сърцевина на Вашето ястие. Когато то е готово, фурната ще се изключи сама, без да е нужно постоянно да отваряте и проверявате.

Получавате удобна обратна връзка при готвене със сензорния дисплей EXCite.

Сензорният дисплей EXCite Ви осигурява достъп до голямо разнообразие от функции, които отговарят на всяко ястие. Също така улеснява регулирането на температурата и времето за готвене във фурната. Получавате директна обратна връзка с подчертаване на най-важната информация.

- Фурна за вграждане
- Мултифункционална фурна с функции за готвене с пара

- Енергиен клас на фурната: A++
- Функции за готвене на фурната: долен нагревател, Вентилатор + осветление, Грил, Грил + долен нагревател, Грил + долен нагревател + вентилатор, Грил + вентилатор, Кръгов нагревател + долен нагревател + вентилатор, Кръгов нагревател + вентилатор, Пара + кръгов нагревател + вентилатор, Пара + вентилатор, Пара + кръгов нагревател + долен нагревател + вентилатор
- Телескопични водачи: Едно ниво телескопични водачи, Лента за тестване твърдостта на водата
- Инокс с покритие срещу отпечатъци от пръсти
- Вътрешност на фурната с 3 нива на печене
- Функция бързо нагряване
- Термодатчик за месо
- SoftMotion™ - плавно и безшумно затваряне на вратата на фурната
- Автоматично предложение за температура
- Функция за запаметяване на често използвани настройки на фурната

- Програми за автоматично изчисляване на теглото
- Електронно регулиране на температурата
- Електронно заключване за защита от деца
- Индикатор за остатъчна топлина
- Сензорно управление TouchControl

Product Specification

Консумация на ел. енергия при статичен режим (горен+долен нагревател)	0.99
Консумация на ел.енергия в засилен вентилационен режим	0.52
Вътрешен полезен обем (л.)	70
Почистване	Пара
Ниво на шума в dB(A)	53
Ел. консумация в stand-by режим	0.99
Обща площ на повърхн. на фурната в см2	1424
Размери за вграждане ВxШxД в мм	590x560x550
Размери ВxШxД в мм	594x595x567
Основен цвят	Инокс с покритие срещу отпечатъци от пръсти
Максимална мощност (W)	3500
Тип на щепсела	Шуко
Външна дължина на захранващия кабел	1.5
Захранващо напрежение (Volt)	230
Необходим предпазител (A)	16

