


SteamBake, vaše domácí pekárna

Technologie SteamBake přidá na začátku pečení k horkému vzduchu páru, která na pokrmech vytvoří křupavou kůrku, ale uvnitř zůstanou vláčné. Těsto vlivem páry krásně dokyne, a bude ještě nadýchanější.

Specifikace a benefity
Funkce SteamBake pro chutné pečení

S funkcí SteamBake upečete doma stejně dobře jako v pekárně. Vlhkost podporuje lepší vykynutí těsta, aby bylo vláčnější, a suché teplo zase vykouzlí zlatavou kůrku. Užijte si pečení chutných koláčů a pečiva.



- Vestavná trouba
- Topné kruhové těleso, podporující multifunkci trouby
- Funkce trouby: Spodní ohřev, Ventilátor, Gril + spodní ohřev + ventilátor, Gril + horní ohřev, světlo, Kruhové těleso + ventilátor (udržení vlhkosti), Horní + spodní ohřev, Horní + spodní ohřev + gril
- Možnost pečení na 3 úrovních najednou
- Teplotní sonda
- Zasunovací ovladače
- Možnost elektronického nastavení trouby: automatické vypnutí jídelní sondy, minutka, čas, akustický signál, trvání, konec
- Halogenové osvětlení
- Čištění: katalytické
- Snadno omyvatelné dveře
- Chladicí ventilátor
- Plechy dodávané s troubou: 1 smaltovaný koláčový plech na pečení, 1 odkapávací pekáč šedý smalt

Teplotní sonda pro přesné pečení

Díky naší teplotní sondě dosáhnete vždy skvělých výsledků. Umožňuje vám sledovat teplotu ve středu pokrmu, a jakmile teplota dosáhne požadovaného stupně, trouba ukončí jeho přípravu.


Katalytické čištění pro snadnou údržbu vaší trouby

Díky naší technologii katalytického čištění můžete říci sbohem nánosům mastnoty a nečistot. Tato samočisticí technologie se automaticky spustí, když teplota v troubě dosáhne 250 °C. Žádné drhnutí, jen čistá trouba.


Přesné nastavení díky našemu časovému LED displeji

S naším časovým LED displejem máte přípravu vašich jídel pod kontrolou. Nastavte přesnou dobu přípravy a sledujte její průběh pomocí teplotní sondy. Bez obav se tak můžete pustit i do odvážnějších receptů.

Rovnoměrné pečení. Rychlé a efektivní

Náš inovativní systém proudění horkého vzduchu ohřívá celý vnitřní prostor trouby rychle a rovnoměrně. Tím šetří váš čas i energii a jídlo v troubě již nemusíte obracet.

Technická specifikace

Typ výrobku	Vestavná pečicí trouba	Hmotnost (kg)	32.2
Systém tepelné úpravy	Ventilátor + kruhové topné těleso	EAN kód produktu	7332543665495
Čištění trouby	Katalytický povrch		
Prostor pro instalaci VxŠxH (mm)	600x560x550		
Vnitřní objem (l)	72		
Max. příkon (W)	2990		
Požad. jištění (A)	16		
Napájecí napětí (V)	220-240		
Přívodní kabel	1.6 m se zakončením		
Barva	Nerezová ocel		
Třída energetické účinnosti	A		
Funkce trouby	Spodní ohřev, Tradiční pečení, Rozmrazování, Rychlý gril, Světlo, Vlhké horkovzdušné pečení, Pečení pizzy, Právě horkovzdušné pečení PLUS, Turbo gril automatické vypnutí jídelní sondy, minutka, čas, akustický signál, trvání, konec		
Elektronické funkce			
Hlučnost (dB)	43		
Přívodní kabel	1.6 m se zakončením		
Plocha největšího plechu (cm ²)	1424		
Vybava trouby - rošty	1 běžný rošt chromovaný vysoký		
Vybava trouby - plechy	1 smaltovaný koláčový plech na pečení, 1 odkapávací pekáč šedý smalt		

