



### Uniformità di cottura, in ogni zona del forno.

Per ottenere risultati di cottura uniformi è necessario che il calore sia controllato in modo preciso e distribuito uniformemente nel forno. I forni SurroundCook garantiscono che in ogni zona e per ogni pietanza vi sia esattamente il calore di cui si necessita.

## Product Benefits & Features

### Cottura perfetta ad ogni livello

L'anello riscaldante aggiuntivo all'interno del forno garantisce una cottura uniforme dei piatti - anche se ci sono pietanze su tre livelli - per portate sempre cotte alla perfezione.



### Sistema di ventilazione Thermi°C Air

Thermi°C Air assicura una circolazione uniforme dell'aria calda in tutta la cavità del forno. Il risultato è che il forno si riscalda più velocemente e le temperature di cottura possono essere ridotte fino al 20%, risparmiando tempo ed energia.



### Programmatore di inizio-fine cottura con display digitale

Programmatore di inizio-fine cottura con display digitale fornisce una rapida panoramica dello stato delle tue pietanze. Il suo schermo di facile consultazione consente di impostare un allarme, controllare direttamente il tempo mancante alla fine della cottura e regolare il timer in modo accurato.



- Forno multifunzione SurroundCook®
- Programmatore elettronico OptiSight
- Regolazione della temperatura da 50 a 275°C
- Display digitale multifunzione
- Manopole pop in/pop out
- Sistema di ventilazione Thermi°C Air
- Sistema OptiFlex™ (5 livelli di posizionamento teglie)
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- IsoFront®Plus - sicurezza porta fredda con 2 vetri
- Cavità interna con smalto Easy to Clean
- Grill e resistenza superiore reclinabili
- Porta removibile e vetri interni estraibili
- Porta removibile
- Guide EasyEntry
- Luce interna
- Luce interna FloodLight™
- Classe di efficienza energetica A
- Estetica inox antimpronta

### Guide EasyEntry

Grazie alle speciali guide telescopiche EasyEntry potrai inserire le tue teglie all'interno del forno con la massima flessibilità.

**Product Specification**

Volume utile vano forno (lt)	72
Tipo di vano forno	Grande
Tempo necessario per cottura carico normale (min.)	41
Superficie di cottura più grande (cm <sup>2</sup> )	1424
Temperatura massima (°C)	275
Dimensioni	60x60
Potenza massima assorbita (W)	2790
Tensione (V)	220-240
Colore	Acciaio inox antimpronta
Peso netto (kg)	27.3

