

**Usa el vapor para disfrutar de unas recetas tiernas y crujientes**

Los hornos de la Serie 600 SenseCook® con SteamCrisp® es tu aliado en la cocina y te ayuda a lograr el acabado exacto que quieres para tus recetas. La combinación de vapor y calor tradicional hace que la carne esté más jugosa y el pescado hasta un 20 % más tierno en comparación con un horno sin vapor. Perfecto para asados o

Según pruebas externas en las que se comparó la ternura del pollo (hasta un 4 % más) y el salmón (hasta un 20 % más) cocinados con y sin la combinación de vapor y aire caliente.

Horno a vapor SteamCrisp con 3 ciclos de pirólisis y 9 funciones (1 a Vapor), sonda térmica, cavidad XXL, Mandos escamoteables con pantalla táctil, puerta de 3 cristales, Negro + INOX Antihuellas

Ventajas y características**SteamCrisp® hace que la carne quede crujiente por fuera y más jugosa por dentro**

Los hornos multifunción SteamCrisp® combinan calor y vapor para hornear y asar. Esta combinación mantiene tus elaboraciones crujientes por fuera y jugosas por dentro. De hecho, la carne queda mucho más jugosa y el pescado es hasta un 20 % más tierno que cuando se cocina en un

Según pruebas externas en las que se comparó la ternura del pollo (hasta un 4 % más) y el salmón (hasta un 20 % más) cocinados con y sin la combinación de vapor y aire caliente.

**La sonda térmica te ayuda a cocinar con confianza**

La sonda térmica te ayuda a preparar recetas deliciosas y en su punto de cocción, ya que mide continuamente la temperatura del interior de los alimentos. Cuando alcanza la temperatura adecuada, el horno te avisa y detiene la cocción.

**Display LED del EXPLore con botones táctiles**

La pantalla del EXPLore permite controlar sin problemas los ajustes del horno para saber cómo va la cocción. Gracias a la pantalla LED y a los cinco botones táctiles, se puede ver fácilmente la hora, la temperatura y el progreso de tu plato.

**Función de autolimpieza pirolítica**

La limpieza pirolítica usa alta temperatura para transformar la grasa y los restos de comida en cenizas, para que puedas quitarlos fácilmente con un simple con un paño húmedo.

**Calor repartido más uniformemente por todo el horno con la cocción multinivel**

La cocción multinivel añade un tercer elemento calefactor para que puedas asar en varios niveles más uniformemente. Perfecta para hornear en tres bandejas de galletas o pasteles al mismo tiempo.

- Limpieza: Pirolítica
- Sonda Térmica
- Puerta con 3 cristales
- Rejillas Easy Entry
- Luces: 1, Posterior lateral halógena
- Medidas aparato (mm): 594 x 596 x 569
- Medidas hueco (mm): 590 x 560 x 550

Especificaciones de producto

PNC	949 494 799	Tipo de cavidad	Grande
EAN	7332543825783	Número de cavidades	1
Serie	600	Superficie máxima de cocción	1424
Familia	SenseCook con SteamCrisp	Fuente de energía	Eléctrico
Familia	SteamCrisp	Conectividad	Sin conectividad
Clase	Clase A+	Temperatura máxima de la puerta	20
Temperaturas	30°C - 300°C	Sonda Térmica	Sí
Panel	Display LED Explore	Carriles	Rejillas Easy Entry
Capacidad útil (L)	72	Nivel de ruido dB(A)	44
Potencia total (W)	3390	Limpieza	Pirolítica
Potencia máxima (W)	3390	Medidas (mm)	594x596x569
Máx. Potencia grill (W)	2300	Medidas hueco (mm)	590x560x550
Color	Inox antihuellas	Parrillas	1 parrilla cromada
Funciones de cocción	Cocción convencional/tradicional, Congelados, Gratinar, Bajo nivel de humedad, Turbo + Horneado sin extraer la humedad, Función Pizza, Turbo, Grill Turbo, Calor inferior	Bandejas	1 bandeja pastelera de esmalte gris, 1 graserá gris esmaltada
		Material de la cavidad	Esmalte gris
Mandos	Escamoteables	Iluminación	1, Posterior lateral halógena
		Potencia (lámpara)	40
Tipo de producto	Horno de vapor	Peso bruto	36
Índice de eficiencia energética	81.2	Peso neto con todos los accesorios: (kg)	35
Consumo energético en modo estándar (kWh/ciclo)	0.93	Longitud del cable (m)	1.6
Consumo energético en circulación forzada (kWh/ciclo)	0.69	Frecuencia (Hz)	50/60
		Tipo de enchufe	Schuko
		Altura del embalaje	654

