


Cocción al vapor para unos resultados deliciosos

Los hornos de la Serie 800 SteamBoost con Steamify® aprovechan al máximo los nutrientes y la humedad, porque al cocinar al vapor no tienes que añadir grasas para ganar en sabor. Consigue unos resultados impecables con solo pulsar un botón. Basta seleccionar la temperatura y deja que hagamos nosotros el resto.

Horno a vapor de la Serie 800 SteamBoost con 19 funciones + 3 a Vapor, cavidad XXL, 225 programas automáticos, función Steamify, sonda térmica, display Excite (TFT táctil), puerta de 3 cristales, carriles telescópicos en 1 nivel, INOX + cristal negro

Ventajas y características
Steamify®, el vapor que necesitas, automáticamente

Ahora, el secreto de los chefs profesionales en tu casa con la nueva función Steamify®. La función Steamify® permite introducir la temperatura de cocción de tu elección y luego ajusta automáticamente el toque de vapor perfecto que tus platos necesitan.


Sonda térmica, tus platos preferidos siempre en el punto perfecto

Este horno puede medir la temperatura interna de cualquier pieza de carne o pescado durante el proceso de cocción, para que puedas disfrutar siempre de resultados impecables. Cuando el alimento alcanza la temperatura programada, el horno se apaga automáticamente.


La pantalla táctil EXCite hará el proceso de cocinado mucho más fácil

Con la pantalla táctil EXCite podrás ajustar fácilmente la temperatura y los tiempos de tu horno, ya sea para hornear magdalenas o un filete de salmón. Consigue la tecnología que necesitas y la asistencia que buscas para cocinar las recetas más deliciosas.

Calentamiento rápido, comodidad y ahorro de tiempo

El calentamiento rápido te asegura que el horno esté listo cuando tú lo necesitas. Un precalentamiento más corto que el sistema convencional que agiliza el tiempo que pasas en la cocina preparando la comida.

Cocción uniforme, rápida, consistente y eficaz

El sistema de cocción uniforme hace circular el calor por todo el horno, asegurando que todo se cocine por igual sin necesidad de girar los alimentos. Una tecnología que ahorra tiempo y energía.

- Horno independiente
- Horno a vapor multifunción
- Clasificación energética: A
- Funciones de cocción del horno: Gratinar, Calor inferior, Horneado de pan, Cocción convencional/tradicional, Descongelar, Leudar masas, Desecar alimentos, Congelados, 100% vapor (Solo vapor), Gratinar, Alto nivel de humedad, Bajo nivel de humedad, Mantener caliente, Turbo + Horneado sin extraer la humedad, Función Pizza, Calentar platos, Conservar alimentos, Cocción lenta, Regenerar con vapor, Steamify, Turbo, Grill Turbo
- Con 3 niveles de cocción
- Función Booster
- Sonda térmica para asar piezas de carne
- Recordatorio de limpieza del horno
- Propuesta automática temperatura
- Memoria de programas
- Programas automáticos por peso
- Regulación electrónica temperatura
- Seguridad niños
- Sistema seguridad de desconexión automática
- Indicadores de calor residual
- Display LCD Multifunción

