



Vždy stejné a rovnoměrné propečení

Trouba 500 SurroundCook® je vybavena ventilátorem horkého vzduchu, který zajišťuje efektivnější cirkulaci vzduchu než u běžných trub, aby vaše pokrmy byly vždy rovnoměrně propečené, aniž byste museli otáčet plech na pečení nebo zapékací nádobu.

Specifikace a benefity



Rovnoměrné rozdělení teploty v troubě díky pečení na více úrovních

Pro pečení na více úrovních je přidáno třetí topné těleso umožňující rovnoměrné propečení v různých úrovních. Perfektně se hodí pro pečení tří plechů sušenek nebo koláčů zároveň.



Dotykový displej pro snadný přístup a plnou kontrolu

Pomocí intuitivního dotykového LED displeje EXPlore+ můžete troubu snadno ovládat a sledovat průběh přípravy jídla. Na displeji se zobrazuje funkce, čas, teplota a stav, zatímco dotyková tlačítka poskytují rychlý přístup k předprogramovaným funkcím přípravy jídla.



Čištění vaší trouby párou s funkcí AquaClean

Trouba pomocí funkce AquaClean využívá účinnost vlhkosti pro čištění bez chemických prostředků. Při použití AquaClean se nejdříve odpaří voda ve spodní části trouby. Pára pak uvolní odolné nánosy mastnoty a zbytky potravin, takže snadno dosáhnete přirozeného vyčištění.



Dvířka s jemným a tichým dovíráním

Otvírání a zavírání dvířek s jemným dovíráním funguje bez námahy, plynule a nevydává žádný zvuk. Komfort při každém použití trouby.



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