

BIMM25400XPS Cuptor incorporabil

INOX

EAN: 8690842041914

A

Energy Class



Autocuratare
pirolitica



Volum



CookSense



*Imaginea produsului este cu titlu de prezentare

SOFTCLOSE® DOOR

Noul sistem de balamale determina ca inchiderea usii sa se realizeze delicat, fara nici un zgomot. Astfel niciun membru al familiei nu va sti de surpriza culinara pe care le-o pregatesti.



PIZZA

Creeaza conditiile perfecte pentru coacerea blatului de pizza, prin activarea simultana a elementelor de coacere de la baza cuptorului, de incalzire cu ventilare, precum si a ventilatorului de gatire.

GRILL

Solutia ideală pentru pregatirea cotletelor, a pestelui sau rumenirea la suprafata a alimentelor.

GATIRE CU VENTILARE

Aceasta functie asigura o distributie uniforma a caldurii in interiorul cuptorului, grabind astfel procesul de gatire.

AUTOCURATARE PIROLITICA

Aceasta functie incalzeste cuptorul timp de 120 minute pana la 480°C, temperatura la care toate reziduurile sunt transformate in cenusă, fară a genera miroșuri neplăcute. Resturile de cenusă se vor îndepărta printr-o simplă stergere cu o cărpă uscată, fară să fie necesari agenți chimici de curățare. Pentru un grad mai redus al murdariei poate fi utilizat programul scurt, eco-pyrolic, de 90 minute, care asigură o economie de energie de 25% față de programul obisnuit.



COOKSENSE®

Asigura precizie și consistență dorita pentru frigătura gătită: "în sange", "mediu" sau "bine facuta". Accesorul CookSense-MeatProbe™ poate fi conectat cu usurință la interiorul cuptorului, având rolul de a controla și menține temperatură interioară a carnii. Acest dispozitiv oprește automat cuptorul în momentul în care temperatura din interiorul carnii a ajuns la nivelul setat. Intervalele de temperatură pentru fiecare tip de carne gătită sunt descrise în manual.

STEAMSHINE® CLEANING

Uita de curătatul și razuitorul grasimii și resturilor de mâncare arsa din cuptor. Cu SteamShine Cleaning, cuptorul Beko se curăță mai ușor. Doar adaugă apă, porneste cuptorul și pe masura ce apă se evapora, resturile se înmoaie și pot fi îndepărtațe cu ușurință.



IN SANGE, MEDIU, BINE FACUTA

GATIRE CONVENTIONALA

Elementul de incalzire superior și cel inferior actionează simultan, fără ventilator. Acest mod de coacere tradițional este recomandat în pregătirea prăjiturilor, foietajelor fine sau biscuitilor.

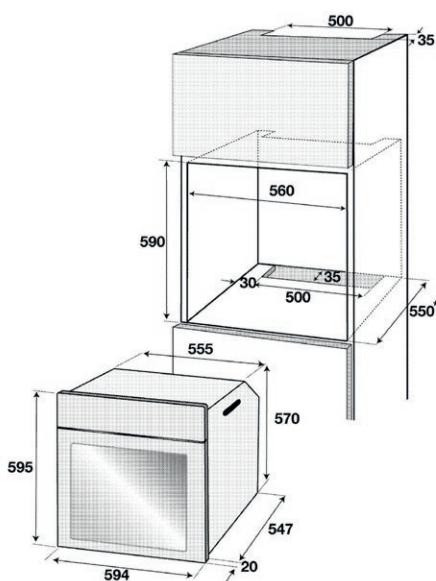
3D COOKING

Modul de gătit 3D permite operarea simultană a tuturor elementelor de incalzire. În acest fel se asigură o distribuție uniformă a căldurii în interiorul cuptorului, ceea ce permite gătirea a 3 preparate simultan, fără riscul de a amesteca miroșurile.



BIMM25400XPS Cuptor incorporabil

INOX



TEHNOLOGII INGENIOASE	
InnovaChef®	-
SteamAid™ Cooking	-
Split & Cook®	-
Tehnologie Surf®	-
CookMaster®	-
Booster	DA
CONFORT	
Autocuratare catalitica	-
Autocuratare pirolitica	DA
SteamShine™ Cleaning	DA
CleanZone™ = nano coating	-
SoftClose® door	DA
Power Door	-
FUNCTII GATIRE	
3D Cooking	DA
Pizza	DA
PizzaPro™	-
Slow Cooking	-
Warm Keeping	DA
Gatire conventionala	DA
Gatire cu ventilare	DA
Grill	DA
Grill cu ventilare	DA
Low grill	DA
Low grill cu ventilare	-
Functie dezghetare (Defrost)	DA
Incalzire inferioara	DA
Incalzire ventilata Eco	DA
Incalzire ventilata	DA
ACCESORII	
Homefries™	-
CookSense®	DA
Rotisor	-
Rafturi telescopice	DA
Tava adanca pentru gatit	DA
Tava standard	DA
Tava pentru copt	2
Gratar	DA
PERFORMANTA & DESIGN	
Conectare USB	-
Tip display	LED
Butoane Push In Push Out (PIPO)	-
Timer	DA
Blocare display	DA
Illuminare halogen	-
Sistem dual de iluminare	DA
Illuminare cuptor	DA
INFORMATII TEHNICE	
Tip cuptor (static, multifunctional,gaz)	Multifunctional
Alimentare	Electrica
Clasa energetica	A
Tip control	Touch Control
Volum 66-71-72-77-80-82	71
Culoare produs	Inox
Consum energie gatire conventionala(kWh)	0.88
Consum energie gatire cu ventilare(kWh)	0.79
Dimensiune neta(lxlxa)	59,5x59,4x57
Greutate netă (kg)	47.5