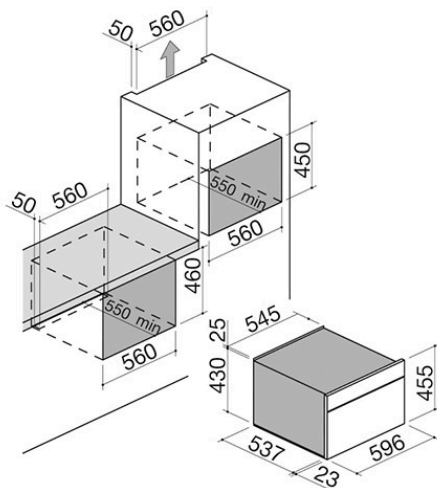


# Forno Icon Steel incasso microonde combinato compatto

## Touch Control + manopole

1FEVSMC



## Descrizione

- 17 funzioni manuali
- 20 programmi di cottura automatica
- 5 programmi di scongelamento automatico
- modalità Veggy
- funzioni microonde fino a 1000 W
- temperatura massima: 250 °C
- capacità: 40 litri
- programmatore digitale Touch Control multilingue + manopole
- caratteristiche: frontale comandi, manopole e maniglia in finitura Soft-Touch, interno forno Easy Clean, porta estraibile e smontabile con triplo vetro e cristalli termoriflettenti, cerniere Soft-Close, ventilazione tangenziale di raffreddamento, luce interna, telai laterali
- dotazioni: 1 teglia in Pyrex, 1 griglia in acciaio
- dispositivi di sicurezza: funzione sicurezza bambini
- potenza massima assorbita: 3,5 kW

VEDI GLI ALTRI MODELLI DISPONIBILI:



1FEVGMC



1FEVEMCN

## Plus

### Dettaglio delle caratteristiche



Schermo Touch Control

Schermo Touch Control ad alta definizione che permette una visualizzazione precisa, semplice e intuitiva dei vari parametri di cottura e impostazione del forno.



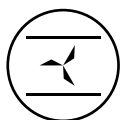
Programmi di cottura automatici

I programmi di cottura automatici permettono di ottenere risultati di cottura ideali semplicemente selezionando la ricetta desiderata e inserendo l'alimento nel forno freddo.



Blocco funzioni di sicurezza

Il dispositivo di bloccaggio dei comandi evita di modificare accidentalmente le impostazioni del piano da parte dei bambini.



Funzioni a convezione

Forno elettrico multifunzione dotato di ventola che attiva un flusso d'aria che espande il calore uniformemente all'interno del forno, consentendo una cottura rapida ed omogenea.



Modalità Veggy

Pensata per chi non consuma carne e pesce, consente di escludere dalla visualizzazione dei programmi di cottura automatici tutti quelli a base di proteine animali.



Elementi in finitura soft-Touch

Elegante all'occhio e piacevole al tatto, la finitura Soft-Touch è protagonista in diverse linee di prodotto, rivestendo sia manopole che maniglie che frontale comandi.



Interno forno Easy Clean

Tutti i forni Barazza presentano un particolare interno con finitura Easy Clean, un trattamento superficiale che facilita e velocizza le operazioni di pulizia della cavità del forno.



Cerniere Soft-Close

Le cerniere Soft-Close sono un dispositivo meccanico che interviene nella fase finale di chiusura della porta del forno, rallentandone e attutendone l'impatto.



Porta fredda

Le porte dei forni Barazza, estraibili e smontabili, presentano un triplo o quadruplo vetro con cristalli termoriflettenti, che evita l'aumento della temperatura sulla superficie delle stesse.



Modulo altezza 45

I forni e coordinati sono disponibili in diverse altezze per diverse esigenze di installazione e configurazione.



Capacità cavità 40

Le ampie cavità dei forni Barazza consentono di ottimizzare i tempi e di risparmiare quindi energia elettrica.



Funzioni a microonde

Il microonde completa la gamma di forni Barazza, unendo facilità d'utilizzo e prestazioni immediate ad un design dalla rigorosa purezza estetica, frutto della raffinata finitura inox, disponibile anche in finitura nera. Il forno a microonde, altamente funzionale e versatile, consente una più semplice e veloce preparazione e cottura di cibi, prestandosi a diverse soluzioni di installazione.

## Funzioni

### Funzioni principali



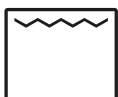
Resistenza superiore + inferiore

Adatta per qualsiasi tipo di pietanza, risulta particolarmente efficace per la cottura di torte lievitate, pizze, arrosti e sfornati.



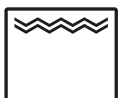
Resistenza inferiore

Adatta per ultimare la cottura di biscotti, crostate e torte salate, oppure per riscaldare le pietanze prima di servirle.



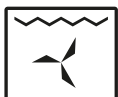
Grill tradizionale

Risulta particolarmente utile per cuocere le carni di spessore sottile o per tostare pane e crostini.



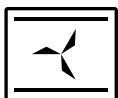
Maxi Grill

Utilizzando contemporaneamente la resistenza superiore e il grill permette di concentrare un forte calore sulla superficie degli alimenti, rendendoli croccanti più velocemente.



Grill + ventilazione

Adatta per la cottura di carni di grosso spessore o pietanze particolarmente voluminose, consente di ridurre velocemente l'umidità in eccesso degli alimenti.



Resistenza superiore e inferiore + ventilazione

Ideale per ottenere cotture rapide e uniformi, è particolarmente adatta per la preparazione di biscotti e prodotti di pasticceria.



Resistenza circolare e inferiore + ventilazione

Permette di cuocere contemporaneamente pietanze simili fra loro disposte sui ripiani, fino a un massimo di tre livelli.



Scongelamento

Permette di scongelare le pietanze in modo delicato, senza portarle a degradazione.



Programmi di cottura automatica

I forni da 60 Touch Screen e Touch Control presentano un set di 16 programmi automatici, con possibilità di impostare il peso e un'indicazione del livello a cui collocare gli alimenti.



Grill + resistenza inferiore

L'utilizzo simultaneo di grill e resistenza inferiore permette di cuocere e dorare gli alimenti allo stesso tempo.



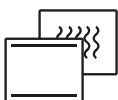
Cottura Slow

Ideale per le preparazioni, in particolar modo quelle a base di carne, che necessitano di una cottura lunga e a bassa temperatura.



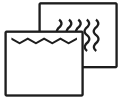
Microonde

Cottura a microonde a livelli di potenza regolabili, fino a 1000 W, che consente di velocizzare sensibilmente le operazioni di cottura e scongelamento degli alimenti.



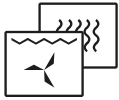
Combi microonde + resistenza superiore e inferiore

Adatta per qualsiasi tipo di pietanza, consente di velocizzare il tradizionale processo di cottura con forno statico.



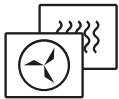
Combi microonde + grill

L'aggiunta delle microonde al tradizionale grill permette di render ancor più croccanti le pietanze. Ideale per la preparazione di lasagne, patate, arrosto e sformati di vario genere.



Combi microonde + grill + ventilazione

Ideale per velocizzare il processo di cottura di carni di grosso spessore o pietanze particolarmente voluminose.



Combi microonde + resistenza circolare + ventilazione

Consente di velocizzare il processo di preparazione di pietanze simili fra loro e disposte su ripiani diversi, garantendo una cottura rapida e uniforme.



Eco

Consente di cuocere diverse tipologie di pietanze con un consumo elettrico ridotto.



Resistenza circolare + ventilazione

Permette di cuocere contemporaneamente pietanze simili fra loro disposte sui ripiani, fino a un massimo di tre livelli.

## Accessori correlati



1PPI



1PPZ



1CFFA

## Prodotti correlati



1FEVGP



1FEVGMC



1FEVGVC



1FEVSP



1FEVSVC