

- **20% + grande**
Nuestra bandeja InfiSpace™ tiene un 20% más de superficie útil que una bandeja estándar de manera que podrás hornear muchas más sabrosas galletas de una sola vez.

- Bandeja InfiSpace™
43 x 34cm

- Bandeja estándar



El espacio de cocción más flexible del mercado

Gracias a la más avanzada tecnología hemos incrementado la capacidad del horno en un 25% sin ampliar sus dimensiones externas.

Los hornos InfiSpace™ ofrecen la mayor flexibilidad para cocinar más platos al mismo tiempo, gracias a su cavidad XXL, la bandeja de mayor superficie útil del mercado y sus hasta 9 niveles de cocción.



Capacidad estándar



Capacidad InfiSpace™

UltraFanPlus

Potente distribución del aire caliente para lograr una cocción uniforme sea cual sea la bandeja donde decidas colocar los alimentos. El ventilador XL aún más grande y con un diseño perfeccionado, distribuye el aire con mayor eficacia para lograr unos resultados consistentes en todas las bandejas. Esto permite cocinar incluso en varias bandejas a la vez.



Sistema antiguo



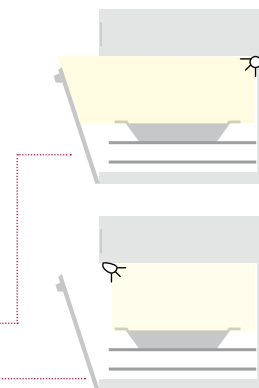
Nuevo: 1,5 veces más grande para lograr una cocción uniforme.

Mira lo que estamos cocinando

Hemos desplazado el foco de luz ubicándolo justo detrás de la puerta para que puedas comprobar el progreso de la cocción de un rápido vistazo y sin tener que abrir la puerta del horno. La luz incide sobre los alimentos en un ángulo que evita que te deslumbre los ojos.

Ubicación estándar

Ubicación en la gama Inspiration



Siempre un delicioso sabor

Gracias a nuestra gama de hornos CombiSteam.



Con su función CrispSteam (25% vapor + 75% aire caliente) obtiene unos resultados deliciosamente tiernos por dentro y maravillosamente crujientes y dorados por fuera. Ideal para carnes rojas, pollo, pan y tartas.

El horno CombiSteam también hornea, asa, dora al grill y mucho, mucho más...



Accede desde tu móvil a un vídeo sobre InfiSpace™.