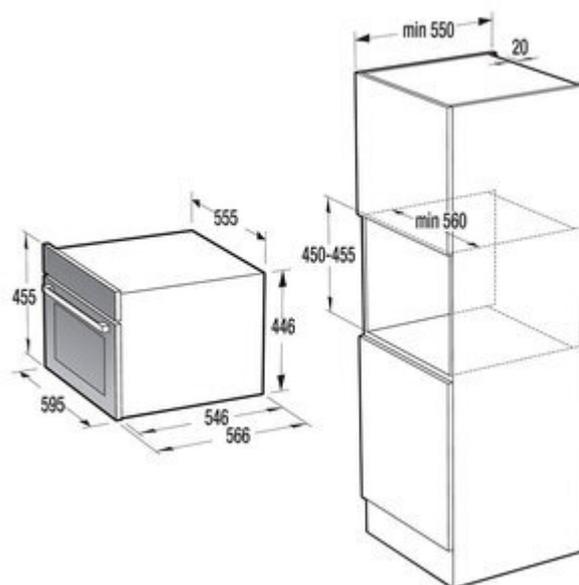


Horno Hisense BIM45342ADBG



Características

- Horno Multifunción **con Microondas** - 8
- Cristal Negro - **Limpieza Hidrolítica**
- Alto: 45 cm - Apertura abatible - **Guía extraíble**
- Display LED
- Control táctil
- **Auto limpieza hidrolítica:** Mantén el horno siempre limpio e impecable de forma rápida y segura
- **Even bake:** Los alimentos se hornean de manera uniforme, sin puntos quemados o poco hechos
- 8 Modos de cocción: Modo grill, Modo Pizza, Doble grill, Modo cocción lenta, Modo congelado, Modo Airfry, Modo combi, Modo mwo
- 5 niveles de cocción
- Calentamiento rápido
- Temporizador Puerta fría
- Puerta con cristal extraíble
- Cierre suave
- Potencia de horno: 3000 W
- Potencia de grill: 2300 W
- Potencia microondas: 1000 W
- Capacidad: 50l
- Accesorios incluidos: Bandeja Rejilla x1, Estante de Cristal x1
- Dimensiones aparato: 595 x 455 x 546 mm (alto x ancho x fondo)

- Dimensiones nicho de encastre: 450 (mínimo) x 560 x 550 (alto x ancho x fondo)
- **Apertura y Cierre Suave:** Abre y cierra la puerta del horno con casi nada de esfuerzo y ruido. Un toque suave es todo lo que se necesita para que esta puerta se cierre completamente sin hacer ningún sonido.
- **Auto-Limpieza Hidrolítica:** Mantén el horno siempre limpio e impecable de forma rápida y segura. Coloca una bandeja llena de agua y en sólo 30 minutos, el vapor desincrustará la grasa y la suciedad.
- **Even Bake:** Forma innovadora inspirada en los hornos tradicionales. Los alimentos se hornean de manera uniforme, sin puntos quemados o poco hechos y con excelentes resultados de cocción.
- **Calentamiento Rápido:** El horno alcanza una temperatura de hasta 200°C en tan solo 5 minutos, un 30% más rápido que el precalentamiento tradicional y además avisa con una señal acústica y visual.
- **Modo Air Fry:** Podemos preparar todos nuestros alimentos fritos favoritos empleando muy poco o incluso nada de aceite, siendo una alternativa más saludable a las freidoras tradicionales.

Características (cont.)

- **Modo Grill:** Emplea una combinación de dos resistencias de distintos tamaños, una más grande y otra más pequeña, que contribuyen a distribuir óptimamente el calor. De esta manera se consigue un dorado perfecto y sin quemar con una cobertura de más del 90%.
- **Modo Pizza:** Utiliza una temperatura muy alta, de 300°C, que permite hornear más rápido pero consiguiendo al mismo tiempo una corteza perfecta, como en las pizzas tradicionales preparada en horno de piedra.