



HORNOS SLIDE&HIDE CON FULL STEAM: LA SOLUCIÓN PARA LOS QUE LO QUIEREN TODO

¿Combinar todos los métodos de cocción en un solo horno? Sí, ahora es posible. Con el nuevo horno FullSteam de NEFF, asar, hornear, cocinar con vapor o gratinar con el mismo horno ya es posible.

Full Steam, todas las posibilidades del vapor al alcance de tu mano.

El horno FullSteam de NEFF se adapta a cada cocinero para que pueda preparar sus recetas favoritas [empleando](#) cualquier método de cocción: aire caliente [CircoTherm®](#), vapor añadido con diferentes intensidades [VarioSteam®](#) o 100% vapor.

La cocción 100% vapor es un método muy saludable, empleado durante años solo por cocineros profesionales y que ahora, gracias a la innovación de NEFF también llega al hogar. Su uso es muy sencillo y el depósito de agua integrado en el panel frontal evita que haya que abrir la puerta del horno y el vapor salga del interior durante su proceso de llenado.

CircoTherm®, la falta de tiempo ya no es excusa.

Y es que ahora, no disponer de todo el tiempo que nos gustaría en la cocina, ya no es un problema con la función de aire caliente [CircoTherm®](#) ya que gracias a ella podemos preparar al mismo tiempo un menú completo, con hasta cuatro platos distintos, sin que se produzcan mezclas de olores o sabores.

El sistema CircoTherm® exclusivo de NEFF distribuye el calor homogéneamente por todo el horno y permite que tan solo 160 °C sean suficientes para cocinar casi cualquier plato, con el consiguiente ahorro de energía.

Conseguir el punto exacto de tus recetas ya no es un problema.

Los amantes de los asados y los dulces también están de suerte. La función [VarioSteam®](#) es la encargada de generar vapor en momentos puntuales durante el tiempo de cocción, lo que ayuda a conseguir resultados más jugosos y sabrosos, especialmente en asados, pan y repostería. Sus 3 niveles de humedad se adaptan a cualquier tipo de receta: baja para bizcochos y repostería, media para asados de carnes o aves y alta idónea para pescados o pan.

Además, gracias a su [termosonda](#) es posible medir la temperatura en 3 puntos distintos del alimento con la finalidad de asegurar la temperatura interior y el tiempo de cocción exacto que necesita para alcanzarla, garantizando así unos resultados increíbles no solo en carne, sino también en todo tipo de alimentos como pescados.

Slide & Hide, el sistema de apertura de horno que hace que la puerta desaparezca.

Y para que ningún obstáculo nos impida disfrutar de todas sus ventajas, el sistema de [apertura SLIDE & HIDE®](#) nos permite abrir y cerrar la puerta del horno con total comodidad quedando la puerta oculta dentro del horno, lo que nos ofrece una accesibilidad total al interior.

Lo tiene todo, y además es fácil de utilizar y limpiar.

Al acabar de cocinar, no hay que preocuparse de nada más, ya que el sistema [de limpieza EasyClean®](#) facilita el proceso de limpieza convirtiéndolo en un juego de niños, ya que solo necesitas un poco de agua y unas gotas de detergente líquido.

Diseño perfecto gracias a los perfiles Seamless.

Disfrutar de todas estas opciones es además muy sencillo. Gracias a los [nuevos displays TFT](#) que nos permiten navegar de una forma totalmente intuitiva a través de una pantalla táctil de 5,7 pulgadas que recuerda a los smartphones; y destaca tanto por su innovador diseño como por la gran resolución de sus imágenes.

Si a esta revolución tecnológica en el mundo de la cocina, le sumamos su espectacular diseño en cristal negro y la posibilidad de poder combinarlo también en vertical (por ejemplo, con un calentaplatos, sin necesidad de cortes ni uniones gracias a los accesorios llamado [“seamless”](#)), estamos seguros que este horno se convertirá en el elemento más preciado de las cocinas más completas.

Descargar imágenes: <https://mediacenter.bsh-partner.com/ims//pinaccess/showpin.do?pinCode=hornos>

Más información en:

Web: <http://www.NEFF.es/>

Blog: <http://lovecooking.NEFF.es/>

Pinterest: <http://www.pinterest.com/lovecookingNEFF/>

Youtube: <http://www.youtube.com/CocinaNEFF>

PERSONA DE CONTACTO

Raquel Sanromán

BSH Electrodomésticos España, S.A.

Brand Manager NEFF

Parque Empresarial PLA-ZA, Ronda del Canal Imperial, 18-20, 50197 Zaragoza.

Tel.: 976578780 / 608790945

Email: raquel.sanroman@bshg.com