

S M E G



**Collezione  
Musa**

# Modellato dalla luce, definito dai dettagli

MUSA è un omaggio alle **origini della bellezza**, al dialogo tra arte, pensiero e design.

Proprio come le Muse hanno stimolato l'immaginazione e guidato verso l'armonia, questa collezione reinterpreta il **Design come espressione di equilibrio e proporzione**.

Musa sussurra dove ha inizio la bellezza: nella silenziosa scintilla di ispirazione che da forma all'estetica, alla luce e all'intenzione.





SMEG

# L'arte della funzionalità

Musa esprime un nuovo linguaggio di design: razionale,  
pulito, inconfondibilmente italiano.

I suoi volumi sono definiti da **linee essenziali** e **curvature raffinate**, creando un'identità in cui bellezza e funzione coesistono naturalmente.

Ogni gesto - una maniglia, una manopola, una raggiatura - diventa intenzionale, contemporaneo, sorprendentemente poetico.



# Equilibrio creativo

La scelta dei materiali, finiture ricercate e la cura del dettaglio contribuiscono ad una visione di design che combina tradizione e innovazione per offrire soluzioni versatili e senza tempo.

L'alternarsi di superfici lucide e opache emerge soprattutto nei dettagli, dove la finitura satinata incontra i bordi lucidi, creando una continuità visiva elegante e sofisticata.



# Un tocco di raffinata eleganza



La **finitura Silver** crea una presenza **luminosa**, quasi eterea, catturando la luce con una raffinata eleganza che eleva l'ambiente cucina e dona all'elettrodomestico una purezza scultorea e contemporanea.

La collezione Musa comprende prodotti diversi, progettati per offrire un'ampia libertà compositiva e di **versatilità d'uso**.

Alcuni forni sono disponibili in due finiture: Nero Matt e Silver, ciascuna impreziosita da finiture a contrasto e dettagli glossy.

**Perfetta  
integrazione,  
massima  
funzionalità**



Dietro la bellezza minimale di Musa si cela un cuore **tecnologicamente avanzato.**

I forni e piani cottura a induzione SMEG sono progettati per un **utilizzo intuitivo, prestazioni durature** e risultati culinari straordinari, dalle ricette di tutti i giorni fino alle preparazioni più creative e complesse.

# Smart cooking, risultati professionali

Una nuova generazione di forni, progettati per fornire precisione, versatilità e risultati di livello professionale.



MULTICOOKING  
TECHNOLOGY

Alcuni forni della collezione Musa sono dotati dell'innovativa tecnologia Galileo, garantendo **risultati professionali**.

Questa tecnologia consente di risparmiare fino al 70% del tempo impiegato solitamente nei metodi di cottura tradizionale.

## OMNICHEF

Grazie alla combinazione di cottura tradizionale, vapore e microonde, raggiunge livelli di doratura e croccantezza superiori, preservando sapori e vitamine. Offre inoltre rapidità e praticità tramite le microonde.

## STEAM100 PRO

Permette di combinare i metodi di cottura tradizionale con il vapore fino al 100% di umidità. Arricchito con algoritmi professionali, apre un mondo di possibilità in cucina.

## STEAM100

La combinazione di cottura tradizionale e vapore che raggiunge il 100% di umidità, consentendo di cucinare piatti gustosi e salutarì in modo semplice e intuitivo.

## STEAMONE

Arricchisce la cottura tradizionale con impulsi di vapore fino al 40% di umidità, per un tocco extra nelle preparazioni di ogni giorno.

## SPEEDWAVEXL

La combinazione della cottura tradizionale con le microonde consente di ottenere risultati uniformi ed un risparmio di tempo fino al 40% rispetto al solo metodo tradizionale. Con l'altezza di 60 cm è un forno combinato a microonde con ancora più spazio.

# Il gusto incontra l'innovazione

## Tempismo perfetto

Con la funzione **SameTime**, puoi cucinare più pietanze contemporaneamente, dimezzando i tempi di cottura e rendendo la preparazione dei pasti più veloce, efficiente ed intelligente.

## Intelligenza attiva

Risultati perfetti senza sforzo nè impostazioni manuali grazie alla funzione **SmartCooking**, che gestisce automaticamente i programmi di cottura con 150 ricette preimpostate.

## Display avanzati

La gamma di forni MUSA è disponibile con quattro tipi di display, progettati per interazione semplice e precisa: dal **VIVOscreen** full-touch all'essenziale **EVOscreen**, fino ai compatti **CompactScreen** e **DigiScreen**. Ciascun display consente un controllo accurato e intuitivo, oltre ad un'esperienza d'uso perfettamente in linea con le esigenze culinarie contemporanee.



## Pulizia automatica

La Pirolisi riscalda il forno fino a 500° C, trasformando i residui di cibo in cenere facile da rimuovere, assicurando una pulizia pratica ed efficace.

## Smaltatura protettiva

Lo speciale smalto **EverClean** rende più facile pulire la cavità interna, contribuendo a mantenere il forno sempre in condizioni ottimali.

## Onde in azione

La tecnologia a **Inverter** genera microonde in modo uniforme, riducendo i tempi di cottura e migliorando l'efficienza per cucinare, riscaldare e scongelare.

# Tratti distintivi

Efficiente, sicura, pratica. La tecnologia ad induzione dei piani cottura riduce i tempi di preparazione ed al contempo il consumo di energia, mentre il controllo preciso della temperatura assicura risultati impeccabili.



## Autovent 2.0

Il piano cottura a induzione comunica direttamente con la cappa, regolando automaticamente la velocità di aspirazione in base alla potenza selezionata, senza intervento manuale, per una gestione più fluida e precisa del ricambio d'aria nell'ambiente.



## Bridge

Consente di combinare due zone singole in un'unica area di cottura: ideale per pentole di grandi dimensioni o grandi quantità di cibo. Il controllo avviene tramite comandi touch intuitivi per una gestione semplice e precisa delle impostazioni.



## Booster function

Aumento temporaneo della potenza massima della zona di cottura, che consente di raggiungere rapidamente la temperatura desiderata e ottimizzare i tempi di preparazione.



## Autopot Detection

Il piano cottura riconosce automaticamente la presenza della pentola e attiva il pannello di controllo, semplificando l'avvio delle funzioni e migliorando l'esperienza dell'utente.



## Child Lock

Opzione per disattivare il pannello di controllo durante i periodi di inattività, contribuendo a una maggiore protezione negli ambienti domestici frequentati anche da bambini.



## Multizone

Permette l'uso simultaneo di più pentole di diverse dimensioni sulla stessa area di cottura, offrendo libertà di posizionamento e contribuendo a una gestione più efficiente dello spazio.

# Perfetta armonia di forma e funzione

## Controllo intuitivo, precisione immediata

Display progettati per semplificare l'interazione e ottimizzare il controllo delle cotture, con comandi chiari e regolazioni precise.

**DigiTouch:** controlli +/- intuitivi per una regolazione pratica e immediata.

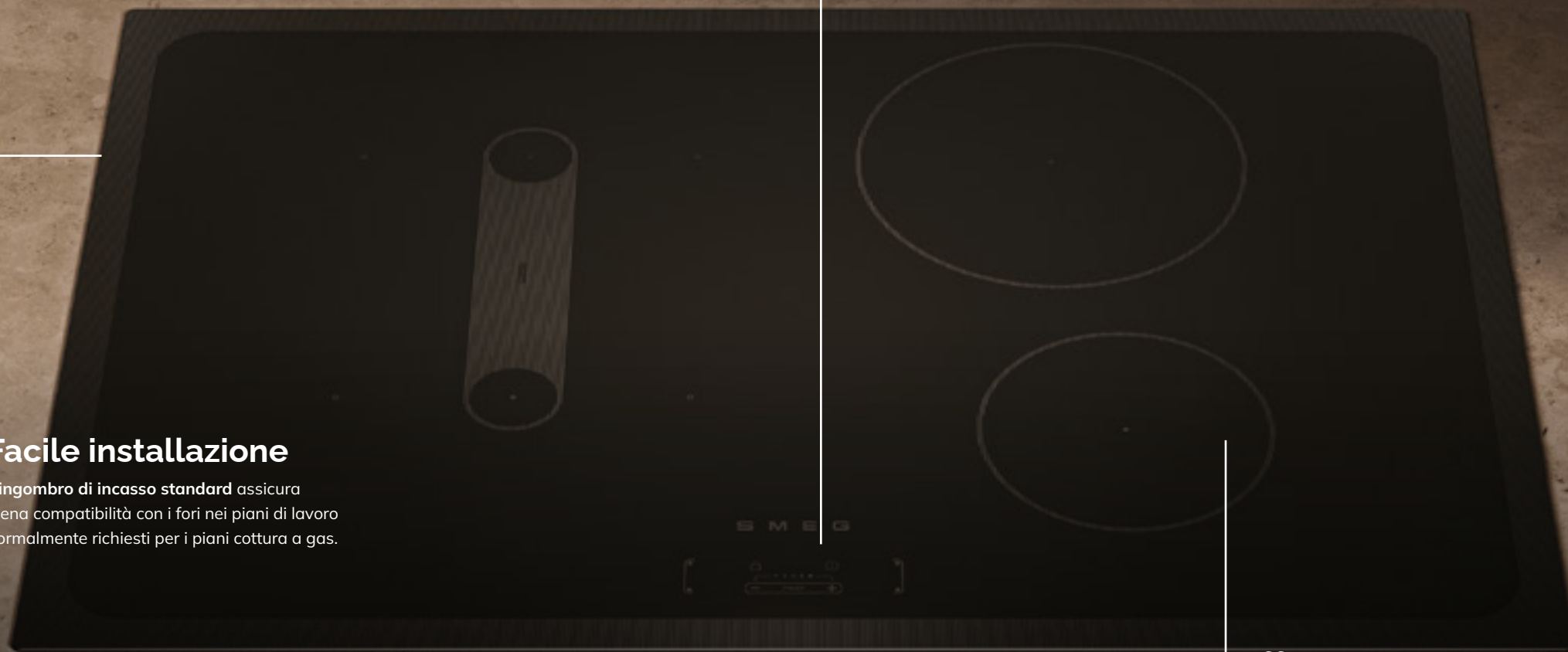
**Compact Slider Plus:** display touch, ideale il controllo preciso della temperatura control e una distribuzione uniforme del calore.

## Facile installazione

L'ingombro di incasso standard assicura piena compatibilità con i fori nei piani di lavoro normalmente richiesti per i piani cottura a gas.

## Efficienza energetica

La funzione EcoLogic Advance consente di limitare il consumo energetico fino a un minimo di 1 kW.



## Forni: versatilità, ridefinita



### Forno OMNICHEF, 60 cm

Tecnologia Galileo che combina cottura tradizionale, a vapore e a microonde  
Display TFT full-touch VIVOscreen  
Tecnologia Inverter  
Funzioni SameTime & Smartcooking con 150 ricette preimpostate  
Sistema di carico acqua Fill&Hide

**SO6204APB** - Nero Matt



### Forno STEAM100 PRO, 60 cm

Tecnologia Galileo che combina cottura tradizionale e vapore  
Display TFT full-touch VIVOscreen  
Funzione SameTime  
Funzioni speciali: soft melt, popcorn, scongelamento a tempo, pietra pizza, griglia BBQ, Air-Fry  
Funzione Smartcooking con 150 ricette preimpostate  
Sistema di carico acqua Fill&Hide

**SO6204S4PB** - Nero Matt



### Forno STEAM100, 60 cm

Tecnologia Galileo che combina cottura tradizionale e vapore  
Display LCD full-touch VIVOscreen  
Vetro interno removibile

**SO6202S3PB** - Nero Matt



### Forno STEAMONE, 60 cm

Tecnologia Galileo che combina cottura tradizionale e vapore  
Display CompactScreen  
Cavità con smalto EverClean  
Vetro interno removibile  
Porta con sistema Soft Close

**SO6201S2B** - Nero Matt | **SO6201S2S** - Silver



### Forno combinato PYROSTEAM, 60 cm

Tecnologia Galileo che amplifica la cottura tradizionale con impulsi di vapore fino al 40% di umidità  
Vetro interno removibile  
Sistema di pulizia pirolitica

**SOP6204S2PB** - Nero Matt | **SOP6204S2PBI** - Nero Matt, No Schuko  
Display TFT Full-touch VIVOscreen

**SOP6202S2PB** - Nero Matt  
Display LCD full-touch EVOscreen

**SOP6201S2B** - Nero Matt | **SOP6201S2S** - Silver  
Display CompactScreen



### Forno SPEEDWAVEXL, 60 cm

Tecnologia Galileo che combina la cottura tradizionale alle microonde  
Tecnologia inverter per le cotture ottimizzate  
Tecnologia Stirrer per distribuzione uniforme  
Funzioni speciali: soft melt, popcorn, scongelamento a tempo, pietra pizza, griglia BBQ, Air-Fry

**SO6204M2PB** - Nero Matt | **SO6204M2PBI** - Nero Matt, No Schuko  
Display TFT Full-touch VIVOscreen

**SO6202M2B** - Nero Matt | **SO6202M2BI** - Nero Matt, No Schuko  
Display LCD full-touch EVOscreen

## Forni: versatilità, ridefinita



### Forno Termoventilato Piroolitico, 60 cm

Ever Clean enamel for easier maintenance  
Pyrolytic cleaning system  
Removable inner glass  
Soft Close door system

**SOP6202TB** - Matt Black | **SOP6202TBI** - Silver, No Schuko  
Galileo technology, full-touch EVOscreen LCD display

**SFP6201TB** - Matt Black | **SFP6201TS** - Silver  
**SFP6201TBI** - Matt Black, No Schuko | **SFP6201TSI** - Silver, No Schuko  
CompactScreen display



### Forno Multifunzione, 60 cm

Fan-assisted cooking for multi-level use without flavour transfer  
Ever Clean enamel for easier maintenance  
Soft Close door system

**SF6201TB** - Matt Black | **SF6201TS** - Silver  
**SF6201TBI** - Matt Black, No Schuko | **SF6201TSI** - Silver, No Schuko  
CompactScreen display

**SF6200TB** - Matt Black | **SF6200TS** - Silver  
**SF6200TBI** - Matt Black, No Schuko | **SF6200TSI** - Silver, No Schuko  
LED DIGIscreen display with knob and button controls



### Forno Multifunzione, 60 cm

Fan-assisted cooking for multi-level use without flavour transfer  
Ever Clean enamel for easier maintenance  
Soft Close door system

**SF62M3TBI** - Matt Black, No Schuko  
3 knobs (no display)

## Forni da 45 cm: perfetta armonia



### Forno STEAM100 PRO, 45 cm

Galileo technology combining traditional and steam cooking  
Full-touch VIVOscreen display  
SameTime function for preparing multiple dishes at once  
Smartcooking function with 150 automatic recipes  
Soft Close door system

**SO4204S4PB** - Matt Black | **SO4204S4PS** - Silver  
**SO4204S4PBI** - Matt Black, No Schuko

**SO4202M1B** - Matt Black, No Schuko | **SO4202M1BI** - Silver, No Schuko  
EVOscreen display

**SO4201M1BI** - Matt Black, No Schuko - CompactScreen display

**SF4201MCB** - Matt Black | **SF4201MCS** - Silver  
**SF4201MCBI** - Matt Black, No Schuko | **SF4201MCSI** - Silver, No Schuko  
DIGIscreen display



### Forno SPEEDWAVE, 45 cm

Galileo technology combining traditional cooking with microwaves  
Inverter technology for optimised cooking  
Full-touch VIVOscreen display SameTime function for preparing multiple dishes at once  
Soft Close door system

**SO4204M2PB** - Matt Black | **SO4204M2PS** - Silver  
**SO4204M2PBI** - Matt Black, No Schuko

## Forno da 38 cm e Cassetto: singergia compatta



### Forno a microonde, 38 cm

Forno a microonde da 25 litri con grill  
Vetro nero Eclipse  
Comandi intuitivi

FMI225BI

### Cassetto riscaldante

Funzioni: mantenimento a caldo, scaldastoviglie,  
scongelamento, rinvenimento, lievitazione, scaldatasse  
Apertura Push-pull  
Tappetino antiscivolo in silicone incluso

CPR215B - Nero Matt | CPR215S - Silver



## Piani cottura: flessibilità, perfezionata



### Piani cottura induzione, 90, 80, 75 e 60 cm

Display Compact Slider Plus  
Funzione Autovent 2.0

**SI1M24954D** - 90 cm, 5 zone cottura (1 Multizone)  
**SI1M24844D** - 80 cm, 4 zone cottura (1 Multizone)  
**SI1M24854D** - 80 cm, 5 zone cottura 1 Multizone)  
**SI1M24744D** - 75 cm, 4 zone cottura  
**SI1M24644D** - 60 cm, 4 zone cottura



### Piani cottura induzione, 75 e 60 cm

4 zone cottura e 1 zona flessibile Bridge  
Opzione Child Lock  
Display DIGItouch  
Eco-Logic Advance  
9 livelli di potenza + Funzione Booster

**SI1B22741D** - 75 cm | **SI1B22641D** - 60 cm



### Piani cottura induzione, 75 e 60 cm

4 zone cottura e 2 zone flessibili Bridge  
Opzione Child Lock  
Display DIGItouch  
Eco-Logic Advance  
9 livelli di potenza + Funzione Booster

**SI2B22741D** - 75 cm | **SI2B22641D** - 60 cm



### Piano cottura induzione, 60 cm

3 zone cottura e 1 zona flessibile Bridge  
Opzione Child Lock  
Display DIGItouch  
Eco-Logic Advance  
12 livelli di potenza + Funzione Booster

**SI1B22631D**





S M E G