



### Montez le goût à fond.

Le four SteamBoost et sa fonction FullSteam subliment les saveurs des aliments. Il fonctionne exactement comme un four traditionnel, avec l'avantage supplémentaire de la vapeur. D'un côté, la chaleur donne cette teinte joliment cuivrée et ce croustillant à vos mets. De l'autre, la vapeur retient l'hydratation naturelle des

## Caractéristiques du produit



### Une perfection gastronomique garantie, avec un coup de pouce professionnel

Doté d'un grand affichage LCD, ce four intuitif garantit une perfection gastronomique à chaque utilisation de la fonction Cuisson assistée. En ajustant automatiquement les réglages de température et la temps de cuisson à une grande variété d'aliments, vous avez un contrôle



### Des résultats parfaits avec la sonde à viande

Grâce à la sonde à viande de ce four, vous pouvez mesurer la température à cœur au centre de votre plat durant la cuisson. Vous obtenez ainsi un résultat parfait à chaque fois.



### Une cuisson homogène, partout

Grâce à ce four, une utilisation efficace de l'énergie signifie aussi une cuisson optimale de vos plats. Son nouveau système de convection Hot Air garantit une circulation homogène de l'air dans toute la cavité du four. Le four chauffe donc plus rapidement et les températures de



### Cuisez plus en une seule fois, tout en obtenant des résultats parfaits

La résistance circulaire supplémentaire dans notre four garantit que vos plats sont cuits uniformément d'un bout à l'autre, même lorsque vous y insérez jusqu'à 3 plaques. Vous avez la certitude que chaque portion est cuite à la perfection.



### Cuit parfaitement même les plus grosses portions

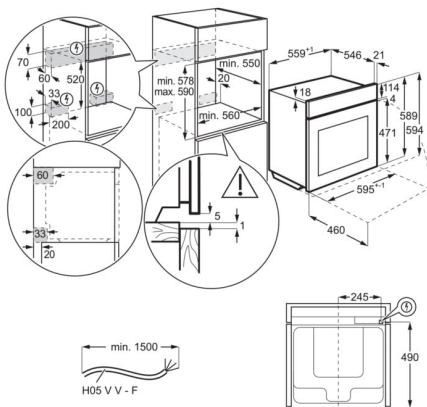
En matière de pâtisserie, on n'en a jamais assez. Le plateau de cuisson XL est 20 % plus grand que les plaques de cuisson standard afin de pouvoir cuire de plus grandes fournées de gâteaux tout en ayant la garantie que chacune sera cuite à la perfection.

- Gril rabattable
- Sécurité enfants
- Peut être complété d'un dispositif de défoumage

#### Caractéristiques techniques

Couleur	Noir	Nombre max. Puissance nominale du gril (W)	2300
Classe d'efficacité énergétique	A++	Nombre max. Puissance nominale du four (W)	3500
Dimensions de montage (HxLxP, mm)	590x560x550	Température (min. - max.)	30°C - 230°C
Programmes / fonctions	Steamify, Cuisiner avec l'air chaud, Turbogrill, Gratiner, Chaleur de sole, Faire du pain, Cuisine traditionnelle, Décongélation, Dehydrating, Laisser lever la pâte levée, Plats surgelés, Steam, Grill, High steam, Maintien au chaud, Low steam, Cuisson à l'air chaud, Niveau de la pizza, Chauffage des assiettes, Proposer, Cuisson lente, Régénérer avec Steam	Surface de cuisson utilisable (cm2)	1424
		Eclairage intérieur	2, lampe halogène latérale, lampe halogène en haut
		Indice d'efficacité énergétique (EElcavity)	61.9
		Consommation d'énergie conventionnelle (kWh/cycle)	1.09
		Consommation d'énergie, air chaud/air pulsé (kWh/cycle)	0.52
		Puissance de la lampe (watts)	65
Connectivity	Non	Mode de chauffage	Electrique
Nombre max. Puissance de raccordement totale (W)	3500	Catégorie	Four électrique encastrable
Catégorie de vapeur	CombiSteam	Niveau sonore appareil (dB(A))	53
Utilisation/affichage	Affichage tactile intuitif	Poids brut (kg)	36
Volume utile de la chambre de cuisson (L)	70	Poids net (kg)	35
Type de nettoyage	Steam	Accessoires (inclus)	1 plaque à gâteaux, 1 plaque émaillée à bord haut, 1 Set punched + unpunched stst pan 1/2
Dimension appareil long./larg./haut. (cm)	594x594x567		
Type de commande	Touch	Grilles	1 acier chromé

PSGBOV180DE0000F



PSGBOV180DE0000G

