



AJOUTEZ DE LA VAPEUR POUR DES PLATS PLUS CROUSTILLANTS

En plus de toutes les fonctions disponibles sur les fours standard, la touche PlusSteam de ce four SteamBake ajoute de la vapeur au début du processus de cuisson. La cuisson à la vapeur permet d'obtenir une belle croûte dorée avec un cœur tendre et moelleux.

Caractéristiques du produit

Ajout de Vapeur pour des plats plus croustillants

En plus de toutes les fonctions disponibles sur les fours standard, la touche PlusSteam de ce four SteamBake ajoute de la vapeur au début du processus de cuisson. La cuisson à la vapeur permet à la pâte de rester humide en surface pour lui donner une couleur dorée et une croûte



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.

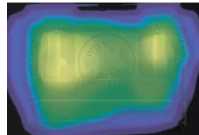


Contrôle sans effort de la hotte. Affichage LED EXPLore avec boutons tactiles

Découvrez une nouvelle façon de cuisiner au four avec les boutons tactiles réactifs de l'affichage LED EXPLore. L'interface évolutive vous offre un accès rapide et un contrôle dynamique du temps de cuisson, de la température et autres options.

Porte à basse température pour la toucher en toute sécurité

Grâce à la porte Safe to Touch Plus, l'extérieur de la porte du four reste à une faible température pour pouvoir la toucher en toute sécurité.



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 | Acier inox avec antitracés de doigts | Température (min. - max.) | 30°C - 300°C |
| Classe d'efficacité énergétique | A+ | Surface de cuisson utilisable (cm ²) | 1424 |
| Dimensions de montage (HxLxP, mm) | 590x560x550 | Eclairage intérieur | 1, lampe halogène en haut |
| Programmes / fonctions | Turbogrill, Chaleur de sole, Cuisine traditionnelle, Plats surgelés, Griller, Cuisson à l'air chaud, Niveau de la pizza, Cuire avec Steam, Cuisiner avec l'air chaud | Indice d'efficacité énergétique (EEIcavity) | 81.2 |
| | | Consommation d'énergie conventionnelle (kWh/cycle) | 1.09 |
| | | Consommation d'énergie, air chaud/air pulsé (kWh/cycle) | 0.69 |
| | | Puissance de la lampe (watts) | 40 |
| Connectivity | Non | Mode de chauffage | Electrique |
| Nombre max. Puissance de raccordement totale (W) | 3500 | Catégorie | Four électrique encastrable |
| Catégorie de vapeur | BakingPlus | Niveau sonore appareil (dB(A)) | 44 |
| Utilisation/affichage | 5 touches tactiles de sélection rapide | Poids brut (kg) | 35 |
| Volume utile de la chambre de cuisson (L) | 71 | Poids net (kg) | 33 |
| Type de nettoyage | Emaillage SwissClean | Accessoires (inclus) | 1 plaque à gâteaux, 1 plaque émaillée à bord haut |
| Dimension appareil long./larg./haut. (cm) | 594x595x567 | Grilles | 1 acier chromé |
| Type de commande | Régulateurs d'énergie escamotables | Barrières latérales | chromées; Barrières latérales pour faciliter l'insertion |
| Nombre max. Puissance nominale du gril (W) | 2950 | Fiche d'alimentation | Sans connecteur |
| Nombre max. Puissance nominale du four (W) | 3500 | Matériau intérieur | Email Swiss Clean |
| | | Nombre d'espaces de cuisson | 1 |
| | | Numéro d'article / PNC | 944 188 845 |
| | | Code EAN | 7333394042763 |

