



Des résultats professionnels. Dans votre cuisine

Créez des repas de qualité professionnelle à domicile avec le four SteamPro doté de Steamify®. Trois niveaux de cuisson permettent de chauffer, cuire à la vapeur ou les deux. Vous pouvez aussi cuire sous vide. Des résultats succulents à chaque fois grâce au réglage automatique Steamify®.

SteamPro, multifonction, Fonction Steamify®, Sous-Vide, LCD Touch display, inox

Avantages et spécifications

Automatically adjust steam with Steamify®

With the Steamify® function, set the desired temperature and the oven will adjust the steam level automatically. For healthier, tastier food. Steam cooking brings out the richest flavors and preserves nutrition. And with the Steamify® function, it's easy to do.

Des résultats dignes d'un restaurant à la maison

Les cuisiniers professionnels se sont tournés depuis longtemps vers la cuisson sous vide pour des résultats parfaitement homogènes. La fonction SousVide apporte cette technologie digne des restaurants chez vous, pour vous permettre d'élaborer des plats qui dépassent vos attentes.

Un goût irréprochable, à chaque fois

En mesurant précisément la température à cœur de vos aliments, la sonde à viande vous permet de savoir à quel moment votre viande saignante, bien cuite ou à point est prête. De même, le poisson et les légumes sont cuits exactement comme vous le souhaitez.

Cuisson au four intuitive. Avec écran tactile

L'écran tactile TFT du four AEG donne accès à une grande variété de fonctions adaptées à chaque plat. Que vous cuisiez des muffins au four ou cuisiniez du saumon, la température et le chronométrage peuvent être ajustés aisément. Vous procurant un retour d'information direct et soulignant les informations les plus importantes.

Temps de chauffe réduit pour profiter rapidement de votre repas.

Résultats supérieurs et rapides : ce four chauffe rapidement, ce qui vous laisse plus de temps pour profiter de votre repas avec votre famille et vos amis.

- SteamPro : four multifonction à air pulsé avec fonctions vapeur intégrées
- Fonction Steamify® : adaptation automatique des paramètres de cuisson vapeur
- SoftMotion™ - fermeture de porte en douceur
- Commandes tactiles
- Différents niveaux de vapeur : 100% vapeur ou air pulsé combiné avec un taux d'humidité haut, médium ou bas
- 255 programmes "Assist" (poids, sonde, vapeur, sous vide)
- Recettes intégrées
- Programmes automatiques par poids
- Programmes Sous-Vide pour une cuisine digne des restaurants
- Réservoir d'eau amovible, capacité 0,95 L
- Diffuseur vapeur avec capteur d'humidité
- Sonde thermique
- Préchauffage rapide
- Fonction nettoyage vapeur
- Porte IsoFront® Plus
- Capacité du four: 70 litres
- Sécurité enfants électronique
- Set de plats vapeur inclus
- Eclairage automatique à l'ouverture de la porte
- Proposition de température automatique
- Réglage électronique de la température
- Utilisation de la chaleur résiduelle pour des économies d'énergie
- Fonctions de cuisson : Gratiner, Chaleur de sole, Pain, Convection naturelle, Décongélation, Lever la pâte, Déshydratation, Plats surgelés, Vapeur intense, Grill, Humidité élevée, Humidité faible, Humidité moyenne, Maintien au chaud, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chauffe-plats, Stérilisation, Slow Cooking, Cuisson sous-vide, Régénération à la vapeur, Steamify®, Chaleur tournante, Turbo grill, Fonction yaourt
- Préparez des frites croquantes au four avec la plaque de cuisson AirFry, accessoire en option
- Température réglable de 30°C - 230°C
- Puissance du grill : 2300 W
- Ventilation de la structure externe
- Inox anti-traces
- Extinction automatique
- Fonction mémoire pour les programmes les plus couramment utilisés
- Eclairage intérieur halogène
- Arrêt automatique du ventilateur à l'ouverture de la porte

Caractéristiques techniques

Dimensions d'encastrement (HxLxP) en mm	590x560x550
Dimensions (HxLxP) en mm	594x595x567
Fusible (A)	16
Valeur de raccordement (W)	3500
Type de four	air pulsé + vapeur
Classe d'efficacité énergétique	A++
Indice d'efficacité énergétique	61.9
Consommation d'énergie chaleur tournante (kWh/cycle)	0.52
Consommation d'énergie conventionnel (kWh/cycle)	0.99
Couleur	Inox anti-traces
Energie Four	Electrique
Nombre de cavités	1
Volume du four (L)	70
Niveau sonore (dB)	53
Consommation en stand-by (kWh)	0.99
Plaque de cuisson (cm ²)	1424
Voltage (V)	230
Type de prise	Prise Schuko
Longueur de cordon (m)	1.5
Code PNC	944 188 647

