



AJOUTEZ DE LA VAPEUR POUR DES PLATS PLUS CROUSTILLANTS

La fonction PlusSteam du four SteamBake ajoute de la vapeur en début de cuisson. La cuisson à la vapeur permet d'obtenir une belle croûte dorée avec un cœur tendre et moelleux. Des pains croustillants, muffins et tartes ainsi que poulets rôtis, côtes levées grillées et lasagnes, tout est délicieux.

Four multifonction à air pulsé, pyrolyse, boutons escamotables/touch, inox

Avantages et spécifications



SteamBake - pour des résultats de cuisson parfaits

Vous êtes fier de cuire votre pain, des tartes et des gâteaux et vous voulez qu'ils soient non seulement délicieux, mais aussi très beaux. En utilisant SteamBake, vos cuissons reçoivent une touche de vapeur pour une couleur plus brillante et une croûte plus croustillante.



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.



Un four auto-nettoyant

D'un simple geste, la fonction de nettoyage par pyrolyse transforme les saletés, graisses et résidus alimentaires du four en cendres. Vous n'avez plus qu'à les essuyer avec un chiffon humide.

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.

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 cuisson, réduites de près de 20%, vous font

- SteamBake : four multifonction à air pulsé avec PlusSteam
- Recettes intégrées
- Sonde thermique
- Préchauffage rapide
- Système de nettoyage Pyroluxe® Plus, 3 cycles
- Porte IsoFront® Top
- Capacité du four: 71 litres
- Sécurité enfants électronique
- Boutons escamotables
- Eclairage automatique à l'ouverture de la porte
- Proposition de température automatique
- Réglage électronique de la température
- Fonction de vêrouillage automatique
- Accessoires: 1 grille et 2 plaques de cuisson émaillées
- Fonctions de cuisson : Chaleur de sole, Convection naturelle, Plats surgelés, Grill, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, SteamBake, Chaleur tournante, Turbo grill
- Température réglable de 30°C - 300°C
- Puissance du grill : 2300 W
- Ventilation de la structure externe
- Inox anti-traces
- Extinction automatique
- Eclairage intérieur halogène
- Arrêt automatique du ventilateur à l'ouverture de la porte
- Mode demo
- Payable avec des éco-chèques chez les fournisseurs qui acceptent ce moyen de paiement.
- Longueur de câble électrique: 1.5 m
- Four encastrable
- Nombre de niveaux de cuisson: 3
- Indicateur de chaleur résiduelle
- Grille standard livrée avec le four: 1 grille

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
Classe d'efficacité énergétique	A+
Indice d'efficacité énergétique	81.2
Consommation d'énergie chaleur tournante (kWh/cycle)	0.69
Consommation d'énergie conventionnel (kWh/cycle)	1.09
Couleur	Inox anti-traces
Energie Four	Electrique
Nombre de cavités	1
Volume du four (L)	71
Niveau sonore (dB)	48
Consommation en stand-by (kWh)	0.99
Plaque de cuisson (cm ²)	1444
Voltage (V)	230
Type de prise	Prise Schuko
Longueur de cordon (m)	1.5
Code PNC	944 188 595

