



Four SteamPro combiné 100% vapeur & cuisson sous-vide avec caméra intégrée

Le four SteamPro Série 9000 vous permet d'obtenir des résultats dignes d'un grand chef. Du traditionnel mode chaleur tournante jusqu'au 100% vapeur en passant par la cuisson sous vide, le four optimise pour vous son niveau de

Bénéfices et Caractéristiques

Rapprochez-vous du brunissement

Pour savoir si c'est prêt, vous n'avez qu'à regarder. Tout le monde le fait. Mais grâce à la caméra CookView® d'AEG, vous disposez désormais d'un moyen de vérifier à distance la coloration du plat, sur votre mobile.



Ajustez automatiquement la vapeur avec Steamify®

Avec la fonction Steamify®, réglez la température souhaitée et le four ajustera automatiquement le niveau de vapeur. Pour une nourriture plus saine et plus savoureuse. La cuisson à la vapeur fait ressortir les saveurs les plus riches et préserve la nutrition.



Cuisson vapeur sous vide

Les professionnels se sont tournés depuis longtemps vers la cuisson sous vide. Une réussite assurée grâce à une cuisson basse température constante et ajustée au degré près. Une expression parfaite du goût et une préservation maximale des substances nutritives.



- Four SteamPro
- Cuisson vapeur intégrée / Chaleur tournante pulsée
- Fonction vapeur automatique Steamify®
- Réservoir d'eau amovible
- Fonction de cuisson sous vide
- Email lisse
- Caméra intégrée CookView®
- Connexion : Wifi
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de nettoyage vapeur
- Sonde de cuisson intégrée
- Porte ventilée (4 verres dont 2 irisés) verres et porte démontables sans outils
- Fermeture douce assistée "SoftMotion"
- Rail télescopique sur 1 niveau
- Fonction préchauffage rapide
- Type de plats : 1 plat multi-usages, 1 lèchefrite en émail gris, 1 plaque à pain
- Nombre de grille : 1 grille inox
- Eclairage : double, halogène coté, halogène haut / 65W

Fonctionnelle. Intégrée. Personnalisée. Cuisine intelligente

Commandez votre four à distance, découvrez nos partenaires et obtenez une aide à la cuisson personnalisée grâce à l'application My AEG Kitchen. C'est le moyen pratique qui vous permet d'enrichir votre expérience Cuisine intelligente.

Cuisinez plus intelligemment grâce à l'écran couleur.

Contrôlez intuitivement la cuisson au four grâce à l'écran couleur avec la manette rotative. Parcourez les programmes, réglez les minuteries et choisissez des fonctions spécialisées en tournant un bouton, le tout affiché sur l'écran numérique. Et recevez des mises à jour logicielles en direct avec une connectivité Wi-Fi.

Spécifications techniques

Mode de cuisson déterminant la classe énergétique	Fan- forced convection
Consommation énergétique CN (kWh)*	0.99
Consommation énergétique MF (kWh)*	0.52
Volume utile cavité (L)	70
Dimensions cavité (HxLxP) en mm	0x0x0
Temps de cuisson charge normalisée (Vapeur)	0
Niveau sonore dB(A)**	53
Conso.énergétique mode "laissé sur marche" (W)	0.99
Surface cuisson plus large support (cm²)	1424
Couleur	Noir mat
Puissance électrique totale maximum (W)	3500
Puissance du gril (W)	2300
Longueur de câble (m)	1.5
Dimensions HxLxP (mm)	594x595x567
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	670x635x670
Poids appareil brut (Kg)	42.5
Poids appareil net (Kg)	41.5
Code EAN	7332543717804

