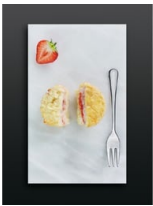




Four combiné vapeur. Alliez vapeur et chaleur tournante pour sublimer vos plats

Le four SteamCrisp Série 7000 combine la cuisson traditionnelle en chaleur tournante et la vapeur pour garantir des résultats optimaux. L'ajout de vapeur pendant la cuisson maintient les aliments moelleux et juteux au cœur, tandis que l'air chaud les rend croustillants et dorés à l'extérieur.

Bénéfices et Caractéristiques



Sublimez vos plats grâce à la vapeur

La combinaison chaleur tournante et vapeur vous garantit une cuisson optimale. Vos plats seront dorés et croustillants à l'extérieur, juteux et savoureux à l'intérieur.

Nettoyage par pyrolyse, un système autonettoyant pour un éclat permanent

Gardez votre four naturellement propre grâce à la fonction de nettoyage par Pyrolyse. Il détruit toutes les projections de graisses grâce à une élévation de la température à 500°C ! Récupérez les cendres et le tour est joué.

Un goût irréprochable, à chaque fois

En mesurant la température à cœur, la sonde de cuisson 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 les aimez

- Four SteamCrisp® SÉRIE 7000 PRECISE
- Cuisson vapeur intégrée / Chaleur tournante pulsée
- 1 mode vapeur 25%
- Nettoyage pyrolyse
- Commandes sensibles
- Fermeture douce assistée "SoftMotion"
- Rail télescopique sur 1 niveau
- Sonde de cuisson intégrée
- Nombre de recettes préprogrammées : 160
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 3 cycles pyrolyse pré-programmés
- Porte froide (4 verres dont 2 irisés), verres et porte démontables sans outils
- Fonction préchauffage rapide
- Type de plats : 1 plat multi-usages, 1 lèchefrite en émail gris
- Nombre de grille : 1 grille support de plat
- Eclairage : double, halogène coté, halogène haut / 65W
- Fonctions de cuisson : Gratiner, Cuisson de sole, Cuisson du pain, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Levée de pâte / pain, Déshydratation, Plats surgelés, Gril, Vapeur faible, Maintien au chaud, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chauffe-plats, Stérilisation, Cuisson basse température, Réhydratation vapeur, Chaleur tournante pulsée, Turbo gril

Cuisson intuitive, avec l'écran tactile

Le four à écran tactile vous permet d'accéder à une grande variété de fonctions adaptées à chaque plat. Que vous prépariez des muffins ou que vous cuisiez du saumon, la température du four et la durée de cuisson peuvent être ajustées facilement. Votre four vous donne un retour direct et met en évidence les informations les plus

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.

Spécifications techniques

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	61.2
Classe d'efficacité énergétique*	A++
Conso classe énergétique CN (kWh):	1.09
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.52
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Electrique
Nombre de fonctions vapeur	3
Couleur	Inox anti-trace
Volume utile cavité (L)	71
Puissance électrique totale maximum (W)	3500
Puissance du gril (W)	2300
Type d'installation	Encastrable
Conso pyro 1 (Wh)	7800 / 180 mn
Conso pyro 2 (Wh)	3900 / 90 mn
Conso pyro 3 (Wh)	2600 / 60 mn
Commandes du four	Touches sensibles
Interface	EXCite
Nombre de gradins	5
Nombre de niveaux de cuisson	3
Longueur du câble (m)	1.5
Livré avec prise	Oui
Fréquence (Hz)	50
Ampérage (A)	16

Dimensions HxLxP (mm)	594x595x567
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	670x635x670
Poids brut/net (kg)	38 / 37
Fabriqué en	Allemagne
PNC	944 188 715
Code EAN	7332543844845

