


Four traditionnel avec touche vapeur. Pour des résultats plus savoureux

Le four SteamBake Série 600 ajoute de la vapeur au début du processus de cuisson pour donner à vos plats une couleur dorée et une croûte croustillante, tandis que le cœur reste tendre et moelleux. Parfait pour les pains, les pâtisseries, les tartes et la volaille.

Bénéfices et Caractéristiques
SteamBake, la touche de vapeur pour plus de gourmandise

Le four SteamBake vous permet d'apporter le croustillant, la couleur et la texture gourmande que vous aimez. Idéal pour les tartes, les pizza, les pâtisseries et la volaille par exemple.


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.


Profitez de l'affichage LED EXPLore doté de boutons tactiles réactifs

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

Cuisson uniforme, rapide et efficace

La chaleur tournante pulsée fait circuler l'air à travers le four assurant une cuisson homogène. Plus besoin de remuer ou de retourner votre plat. Une cuisson plus rapide pour un gain de temps et d'énergie.

Une cuisson homogène sur plusieurs niveaux

Profitez d'une cuisson homogène sur plusieurs niveaux. La résistance annulaire supplémentaire vous permet de cuire uniformément sur plusieurs niveaux simultanément, quelle que soit la quantité à l'intérieur.

- Four SteamBake SÉRIE 600 PRO
- Chaleur tournante pulsée
- Nettoyage pyrolyse
- Touche vapeur SteamBake pour donner plus de gourmandise à vos plats
- Affichage LCD blanc
- Nombre de recettes préprogrammées : 45
- Commandes par manettes rétractables push/pull
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 3 cycles pyrolyse pré-programmés
- Porte froide, 3 verres, verres et porte démontables sans outils
- Fonction préchauffage rapide
- Températures : 30°C - 300°C
- Type de plats : 1 lèchefrite en émail gris
- Nombre de grille : 1 grille support de plat
- Eclairage : 1, halogène / 40W
- Fonctions de cuisson : Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Plats surgelés, Gril, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Touche vapeur SteamBake, Chaleur tournante pulsée, Turbo gril

Spécifications techniques

| | | | |
|---|-----------------------|---------------------------------|---------------|
| Indice d'efficacité énergétique (EEI) | 81.2 | Dimensions emballées HxLxP (mm) | 654x635x670 |
| Classe d'efficacité énergétique* | A+ | Poids brut/net (kg) | 31.5 / 30.5 |
| Conso classe énergétique CN (kWh): | 0.93 | Fabriqué en | Italie |
| Conso classe énergétique MF (kWh): | 0.69 | PNC | 949 499 660 |
| Nombre de cavités | 1 | Code EAN | 7332543982172 |
| Source de chaleur | Electrique | | |
| Couleur | Inox anti-trace | | |
| Volume utile cavité (L) | XXL 72 | | |
| Puissance électrique totale maximum (W) | 3490 | | |
| Puissance du gril (W) | 2300 | | |
| Type d'installation | Encastrable | | |
| Conso pyro 1 (Wh) | 2593 / 90 mn | | |
| Conso pyro 2 (Wh) | 6096 / 150 mn | | |
| Commandes du four | Manettes rétractables | | |
| Interface | EXPlore | | |
| Nombre de gradins | 5 | | |
| Nombre de niveaux de cuisson | 3 | | |
| Longueur du câble (m) | 1.6 | | |
| Livré avec prise | Oui | | |
| Fréquence (Hz) | 50-60 | | |
| Dimensions HxLxP (mm) | 594x596x569 | | |
| Dimensions d'encastrement HxLxP (mm): | 600x560x550 | | |

