

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

Le four encastrable SteamCrisp Série 700 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**Tendre à l'intérieur, croustillant à l'extérieur avec SteamCrisp®**

Dîtes Adieu à la cuisson classique et dites Bonjour à SteamCrisp®. Associant vapeur et chaleur traditionnelle pour une cuisson douce empêchant vos plats de sécher. Redécouvrez vos saveurs préférées avec la vapeur

**Pyrolyse : un système autonettoyant pour un éclat permanent**

Gardez votre four encastrable 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'écran EXPLore avec ses commandes tactiles sensibles.

Découvrez une nouvelle façon de profiter de votre four à l'écran EXPLore avec ses commandes tactiles sensibles. L'interface dynamique vous offre un accès rapide et un contrôle dynamique du temps de cuisson, de la température et des autres fonctions.

Gagnez du temps avec la fonction Préchauffage Rapide

Plus d'attente ni de temps perdu avec la fonction préchauffage Rapide et son temps de préchauffe raccourci comparé à un four standard.

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.

- Four encastrable SteamCrisp® Série 700 PRO
- Cuisson vapeur intégrée / Chaleur tournante pulsée
- 1 mode vapeur 25%
- Fonctions de cuisson : Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Décongélation, Préchauffage rapide, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Combinaison chaleur tournante et vapeur, Chaleur tournante pulsée, Turbo gril
- Nettoyage pyrolyse
- Affichage LCD blanc
- Nombre de recettes préprogrammées : 45, Steam tank water level
- 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

Spécifications techniques

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	81.2
Classe d'efficacité énergétique*	A+
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.69
Nombre de cavités	1
Four	Electrique
Couleur	Inox
Niveau sonore dB(A)**	45
Volume utile cavité (L)	XXL 72
Puissance électrique totale maximum (W)	2980
Type d'installation	Encastrable
Conso pyro 1 (Wh)	5293 / 120 mn
Conso pyro 2 (Wh)	6096 / 150 mn
Puissance du gril (W)	2300
Commandes du four	Manettes rétractables
Interface	EXPLore
Nombre de niveaux de cuisson	3
Arrêt automatique	non
Nombre de gradins	5
Cordon (en m)	1.6
Type de porte	3 verres
Livré avec prise	Oui
Fréquence (Hz)	50-60

Dimensions HxLxP (mm)	594x596x569
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	600x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	654x635x670
Poids brut/net (kg)	34.2 / 33.2
Fabriqué en	Italie
PNC	949 494 564
Code EAN	7333394010168

