

**Cuisson à la vapeur rapide et uniforme**

La technologie SurroundCook® permet de cuire uniformément et simultanément plusieurs plats sur différents niveaux. La fonction SteamBake ajoute de la vapeur pour obtenir la bonne couleur et la bonne croûte pour un résultat de cuisson optimal

Bénéfices et Caractéristiques**Des pâtisseries délicieuses, grâce à la touche vapeur**

Le four SteamBake utilise une touche de vapeur pour plus de gourmandise. Les pâtisseries sont dorées et croustillantes à l'extérieur, tandis que leur intérieur reste tendre et moelleux. La touche vapeur permet également de cuire uniformément de tous les côtés.

**Interface SET, pour un timing parfait**

Il est désormais simple de suivre sur la cuisson de vos plats grâce l'affichage LED du temps restant. Sélectionnez ainsi la durée de cuisson exacte et contrôlez votre cuisson sans effort. Faites place à votre créativité.



Le four SteamBake ajoute une touche de vapeur pour que les plats soient croustillants à l'extérieur, tendres et moelleux à l'intérieur.

Nettoyage sans effort

Le revêtement catalytique de la paroi arrière du four absorbe et oxyde les graisses, pour un nettoyage sans effort.

**Chaleur uniforme dans tout le four grâce à la cuisson à plusieurs niveaux**

Ce four vous permet d'obtenir une cuisson uniforme sur plusieurs niveaux, et gagner du temps, car il est doté d'un troisième élément chauffant. Parfait pour créer trois plateaux de biscuits ou de tartes en même temps.

**Cuisson uniforme, rapide et efficace**

La chaleur tournante 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 Catalyse partielle Série 300 SurrounCook® avec SteamBake
- Bandeau métal
- Fonctions de cuisson : Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Turbo Grill, Eclairage, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante pulsée, Chaleur tournante pulsée plus, Turbo grill
- Nettoyage Catalyse partielle
- Touche SteamBake pour donner plus de gourmandise à vos plats
- Programmateur électronique
- Affichage LCD blanc
- Accessoires inclus : 1 grille, 1 lèchefrite
- Rails télescopiques compatibles (en option) : TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV.
- Lèchefrite(s) compatible(s) (en option) : E900AF11, M900EC01, E100EC02.

Spécifications techniques

Couleur	Noir	Poids net/appareil (kg)	27
Classe d'efficacité énergétique*	A+	Type de plats	1 lèche-frite
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550	Nombre de grille(s):	1 grille
Fonctions de cuisson	Cuisson de sole, Cuisson traditionnelle, Turbo Grill, Eclairage, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante pulsée, Chaleur tournante pulsée plus, Turbo grill	Rails/gradins du four	Side grids Standard
Puissance électrique totale (W)	2990	Longueur du câble (m)	1.5
Four vapeur	SteamBake	Livré avec prise	Non
Interface	Electronique	Accessoires inclus	Wood screws
Volume du four (en litres)	XXL 72	Bottom - Top Oven	Catalytic fan cover; Grey Enamel
Mode de nettoyage	Catalyse partielle	Nombre de cavités	1
Dimensions HxLxP (mm)	594x594x569	PNC	949 289 001
Commandes du four	Manettes fixes	Code EAN	7333394114071
Surface cuisson plus large support (cm²)	1424	Volts	220-240
Eclairage intérieur	1, paroi arrière	Nombre de niveaux de cuisson	3
Indice efficacité énergétique (EEI)	81.2	Fermeture Velvet Closing	Non
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93	Arrêt automatique	non
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.69	Sonde de cuisson	non
Source de chaleur	Electrique	Type de porte	Logo de la marque sur le verre
Type de l'appareil	Four électrique	Fréquence (Hz)	50/60
Poids appareil brut (Kg)	33.1	Dimensions emballées HxLxP (mm)	654x635x670
		Poids brut/net (kg)	33.1 / 27
		Pays de fabrication	Italie

