

Supreme Chef



33 Litres
6ème sens
Dual Crisp

SPECIFICITES PRODUIT

Décongélation jusqu'à 7 fois plus rapide et homogène



Les 3 plus du Crisp:

- 1/ Une cuisson comme au four en 3 fois moins de temps
- 2/ Des résultats alliant croustillant et moelleux
- 3/ Une grande polyvalence



RECETTES AUTOMATIQUES
Grâce à la fonction Menu Chef jusqu'à de 57 recettes automatiques.

- * Le sens de la différence
- **Décongélation express
- ***Rechauffage
- **** Démarrage rapide
- ***** Friture
- ***** Double vapeur
- ***** Nettoyage automatique

References	12NC	EAN
MWP3391SB	859991537190	8003437861253

MODELES

Existe en Silver Oui

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

Capacité maximale (litres)	33L
Plateau tournant ø	36 cm
Programmation	Electronique
Cavité	Peinte
Système de diffusion des ondes	3D
Horloge 24H00	Oui
Sécurité enfant	Oui
Fonction Stop Plateau tournant	Oui
Porte à ouverture latérale	Oui
Niveaux de puissance	7
Puissance Micro-ondes (en watts)	1000W
Puissance Gril (en watts)	1200W
Puissance Chaleur Pulsée (en watts)	1700W
Puissance Absorbée (en watts)	2200W

FONCTIONS

Fonction Jet defrost**	Oui
Fonction Reheat***	Oui
Fonction Jet Start****	Oui
DUAL CRISP	Oui
Crisp Fry*****	Oui
Fonction Dual steam*****	Oui
Fonction Bread Defrost	Oui
Fonction Yaourt	Oui
Fonction Fondue	Oui
Fonction Levage pâte	Oui
Gril quartz	Oui
Fonction Gril + Micro-ondes	Oui
6ème sens	Oui
Maintien au chaud	Oui
Auto clean*****	Oui
Programme automatiques (Chef Menu)	57

ACCESSOIRES FOURNIS

Grille inox	Oui
Plat CRISP et poignée	Oui
Cuit-Vapeur	Oui
Livre de recettes Online	Non
Lêchefrite	-

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation électrique	230V:50Hz
Fusible	10A
Dimensions intérieures (HxLxP)	22,5 x 39,5 x 37
Dimensions extérieures (HxLxP)	37,3 x 49 x 54
Dimensions avec emballage (HxLxP)	44,3 x 56,6 x 59,1
Poids net/avec emballage (en kg)	27,45/30,45

Couvre-assiette pour garder son micro-ondes propre

Évite les projections lors du réchauffage tout en conservant les plats moelleux et chauds



Code :
PLL003
12NC :
484000
008434



















Livre de recettes spécial micro-ondes pour transformer sa cuisine en pâtisserie!

29 recettes pour valoriser le chocolat sous toutes ses formes : des desserts aux boissons, de la pâte à tartiner à la glace



Code :
CBF101
12NC :
484000
001170

Micro-ondes MWP3391SB

Fonctions	Explications
Jet Start 	Démarre le four micro-ondes à puissance maximale pendant 30 secondes.
Décongélation 	Décongeler rapidement des aliments, manuellement ou automatiquement.
Auto Clean 	Le cycle de nettoyage automatique vous aide à nettoyer l'intérieur du four pour éliminer les mauvaises odeurs.
Grill 	Un grill quartz fait brunir les aliments et permet d'obtenir un effet grill ou gratin
Grill + Micro-ondes 	Combine la chaleur des micro-ondes et du grill, ce qui vous permet de réaliser un gratin en un tour de main.
Chaleur pulsée + Micro-ondes 	Combine la cuisson aux micro-ondes et à la chaleur pulsée, ce qui vous permet
Dual crisp 	En utilisant les cuissons combinées de micro-ondes et grill, le plat Crisp permet d'atteindre rapidement la température voulue et permet de dorer et de rendre croustillant les aliments.
Crisp Fry 	Cuisez vos fritures sans ajout d'huile supplémentaire.
Décongélation pain 	En combinant les technologies des fonctions décongélation et Crisp, votre pain aura le goût et la texture du pain frais.
Chaleur pulsée 	Permet de bénéficier d'un cycle de cuisson comparable à celui d'un four traditionnel .
Réchauffage 	Vous permet de réchauffer vos plats.
Menu chef 	Le Chef Menu est un guide simple et intuitif qui propose des recettes automatiques. Il suffit de sélectionner une recette et de suivre les instructions à l'écran.
Yaourt 	Réaliser facilement vos propres yaourts
Fondu 	Vous permet de fondre de manière homogène, du beurre, chocolat etc..
Levage de pâte 	Grâce à une température précise, vous permet de réaliser un levage de pâte
Maintien au chaud 	Maintien votre plat au chaud pour la dégustation .
Dual steam 	Deux compartiments séparés qui permettent de cuisiner à la vapeur deux aliments en même temps (riz et poisson par exemple). Peut fonctionner pour un aliment seulement.
Jet Defrost 	Décongélation automatique en renseignant le type d'aliments. Qui peut être viande, volaille, poisson, légumes, pain. Ainsi que le poids.