

EB3SL7KCN Four



Faites entrer de la vapeur pour garder toutes les saveurs avec le four CombiSteam Deluxe

Le four CombiSteam doté de notre système avancé de vapeur exhausteur de goût fonctionne exactement de la même façon qu'un four classique, avec l'avantage de la vapeur en plus. Vous avez le choix entre trois niveaux: deux combinant vapeur et chaleur et un utilisant uniquement la vapeur. Les trois niveaux retiennent l'humidité naturelle pour laisser s'exprimer toutes les



Explorez la fonction Sous Vide pour découvrir une nouvelle façon de créer des plats délicieux avec la

Des aliments emballés sous vide et cuits à la vapeur à basse température pour parvenir à des résultats dignes d'un restaurant. Grâce à la fonction Sous Vide, vous pouvez obtenir les textures que vous escomptez et les goûts que vous appréciez.



Préparez des plats cuits à la perfection grâce à la fonction d'aide à la recette affichée sur le grand

Le grand écran LCD doté de la fonction d'aide à la recette vous donne accès de façon intuitive à des plats cuits à la perfection. Sélectionnez le plat que vous souhaitez, le four règle ensuite la température et le temps de cuisson. Si vous avez des préférences

Avantage

- Une gamme d'appareils petits, mais parfaitement conçus créée pour optimiser au maximum l'espace dans votre cuisine
- Ce four vous indique quand il a besoin d'être nettoyé; il utilise alors la vapeur pour redevenir étincelant
- Veillez à ce que vos plats soient cuits de façon uniforme, où qu'ils soient placés dans le four, grâce au ventilateur à air chaud. Grâce à son chauffage

Caractéristiques

- Efficacité énergétique: A
- Commande tactile
- Réglage électronique du four, 30°C - 230°C
- Porte panoramique avec quadruple vitrage miroir
- Eclairage parfait du four, pas d'éblouissement, lampes halogènes
- Hauteurs de cuisson: 3
- Fonctions: Cuisson à la vapeur (sans pression), Cuisson par chaleur alternée, Cuisson par chaleur alternée PLUS, Régénérer, Air chaud, Air chaud ECO, Fonction pizza/tartes, Chaleur supérieure et inférieure, Chaleur inférieure, Gril, Gril grand, Gril à air chaud, Cuisson à basse température
- Cuisson automatique / cuisson traditionnelle
- Cuisson professionnelle du pain
- Chauffage rapide commutable
- Touche Favoris pour démarrage éclair du mode de cuisson préféré
- Programme de nettoyage à la vapeur
- Porte panoramique amovible - se démonte pour le nettoyage
- Revêtement anti-traces de doigts
- Sécurité enfants
- Arrêt de sécurité
- Façade froide
- Mémoire en cas de panne de courant, min. 3 jours
- 1 grille (acier chromé)
- 1 plaque à pâtisserie émaillée, 2 vaisselle en verre allant au four avec 2 grilles

Données techniques

- Couleur : Acier inox avec antitraces de doigts
- Volume du four (litres) : 34
- Classe d'efficacité énergétique : A
- Valeur nominale totale (Watt) : 2300
- Valeur de raccordement total max (Watt) : 2300
- Tension réseau (Volt) : 230
- Tension réseau alternative (Volt) : 220V-240V ~
- Hauteur de l'appareil (mm) : 378
- Largeur de l'appareil (mm) : 549
- Profondeur de l'appareil (mm) : 568
- Numéro d'article / PNC : 944 271 414
- Code EAN : 7332543563500
- Prix brut, TVA incl. CHF : 4925.00
- Product Partner Code : All Partn
- Prix brut TVA excl. CHF : 4572.90
- Taxe de recyclage anticipée, TVA excl. : 11.11

Type

EB3SL7KCN
CompactLine 38 Steam

EB3SL7KCN Four

PSGBOV170DE0000G

