

## EB6SL7KSP Four



### Autorisez le nouveau capteur d'humidité à faire entrer automatiquement la bonne quantité de

Chaque plat sera une expérience quand vous le cuirez grâce au four CombiSteam Pro et à son système de vapeur exhausteur de goût professionnel. Il possède trois modes de cuisson: chaleur, vapeur et combiné (chaleur-vapeur). En mode combiné, il se



### Sélectionnez les paramètres de cuisson de façon intuitive grâce à la molette de contrôle rotative

Sélectionnez les paramètres de cuisson de votre four de façon intuitive et rapide grâce à la molette de contrôle rotative iTex10. Elle répond immédiatement, ce qui vous permet de contrôler chaque étape du processus de cuisson sans le moindre effort, et ce, du



### 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.

### Avantage

- Sélectionnez votre ingrédient dans le Vario Guide et le four réglera automatiquement ses paramètres pour le cuire à la perfection, d'un steak
- Un capteur d'humidité automatique qui régule la vapeur des plats spécifiques. Il retient l'humidité pour un goût et une texture exceptionnels
- La sonde de cuisson sans fil mesure la température interne de vos aliments pour des résultats délicieux sur lesquels vous pouvez compter

### Caractéristiques

- Efficacité énergétique: A++
- Commande tactile
- Réglage électronique du four, 30°C - 230°C
- Thermomètre à aliments avec calcul de la fin de cuisson
- Porte panoramique avec quadruple vitrage miroir
- Éclairage parfait du four, pas d'éblouissement, lampes halogènes
- Hauteurs de cuisson: 5
- 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 assistée avec nombreux recettes préprogrammées et possibilité d'enregistrer les programmes favoris
- 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
- Porte à entretien facile
- Façade froide
- Mémoire en cas de panne de courant, min. 3 jours
- 1 grille (acier chromé)

### Données techniques

- Couleur : miroir
- Volume du four (litres) : 70
- Classe d'efficacité énergétique : A++
- Valeur nominale totale (Watt) : 3500
- Valeur de raccordement total max (Watt) : 10850
- Tension réseau (Volt) : 400
- Tension réseau alternative (Volt) : 400V 2N~/400V 3N~
- Hauteur de l'appareil (mm) : 594
- Largeur de l'appareil (mm) : 548
- Profondeur de l'appareil (mm) : 567
- Numéro d'article / PNC : 944 271 454
- Code EAN : 7332543573387
- Prix brut, TVA incl. CHF : 5825.00
- Product Partner Code : All Partn
- Prix brut TVA excl. CHF : 5408.55
- Taxe de recyclage anticipée, TVA excl. : 11.11

### Type

EB6SL7KSP Fours encastrables Profi Steam

# EB6SL7KSP Four

PSGBOV170DE0000E

