

EB7GL7KCN 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

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

Sélectionnez votre ingrédient et ce four règle automatiquement ses paramètres pour le cuire à la perfection

Sélectionnez votre ingrédient dans le Vario Guide et le four réglera automatiquement ses paramètres de température et de temps pour le cuire à la perfection. Que ce soit pour un steak comme au restaurant ou des lasagnes recouvertes d'une couche croustillante, c'est l'assurance de correctement cuire les plats que vous aimez, et ce, tout le temps.

Avantage

- La sonde de cuisson sans fil mesure la température interne de vos aliments pour des résultats délicieux sur lesquels vous pouvez compter
- 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
- Faites cuire des plats de façon uniforme dans votre four avec la cuisson multiniveau, le secret réside dans le circuit de chauffage supplémentaire

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
- Tiroir à ustensiles
- Fonctions: Cuisson à la vapeur (sans pression), Cuisson par chaleur alternée PLUS, 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
- Revêtement anti-traces de doigts
- Sécurité enfants
- Façade froide

Données techniques

- Couleur : Acier inox avec antitraces de doigts
- 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) : 757
- Largeur de l'appareil (mm) : 548
- Profondeur de l'appareil (mm) : 567
- Numéro d'article / PNC : 944 271 433
- Code EAN : 7332543567768
- Prix brut, TVA incl. CHF : 4960.00
- Product Partner Code : All Partn
- Prix brut TVA excl. CHF : 4605.40
- Taxe de recyclage anticipée, TVA excl. : 11.11

Type

EB7GL7KCN Four encastrable Steam

EB7GL7KCN Four

PSGBOV170DE0000C

