

EB7SL7KCN 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
- Eclairage parfait du four, pas d'éblouissement, lampes halogènes
- Hauteurs de cuisson: 5
- Tiroir à ustensiles, chauffable
- Fonctions: Cuisson à la vapeur (sans pression), 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
- Revêtement anti-traces de doigts
- 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) : 3800
- Valeur de raccordement total max (Watt) : 11150
- 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 : 944 271 492
- Code EAN : 7332543570324
- Prix brut, TVA incl. CHF : 5925.00
- Product Partner Code : All Partn
- Prix brut TVA excl. CHF : 5501.40
- Taxe de recyclage anticipée, TVA excl. : 11.11

Type

EB7SL7KCN Fours encastrables Profi Steam

EB7SL7KCN Four

PSGBOV170DE0000C

