



Obtenez des plats délicieux et juteux à tous les coups.

Le four SteamCrisp® 7000 ajoute de la vapeur à la chaleur traditionnelle du four pour des rôtis succulents et des légumes juteux et croquants.

Bénéfices et Caractéristiques



Sublimez vos plats grâce à la vapeur

La combinaison chaleur tournante et vapeur vous garantit une cuisson optimale. Vos plats seront dorés et crostillants à l'extérieur, juteux et savoureux à l'intérieur.



Des résultats parfaits avec la sonde de cuisson à cœur

Grâce à la sonde de cuisson de ce four, vous pouvez mesurer la température à cœur au centre de votre plat durant la cuisson. Vous obtenez ainsi un résultat parfait à chaque fois.

La cuisson connectée pour plus de contrôle dans votre cuisine

La cuisson connectée, votre propre assistant personnel pour la cuisine. Contrôlez les réglages de votre four, y compris la durée et la température, depuis votre appareil mobile. Trouvez l'inspiration pour des recettes et des conseils de préparation.

- Four SteamCrisp®
- Cuisson vapeur intégrée / Chaleur tournante pulsée
- 1 mode vapeur 25%
- Pyrolyse
- Commandes sensibles
- Connexion Wi-Fi
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 3 cycles pyrolyse pré-programmés
- Sonde de cuisson intégrée, accès en façade
- Porte froide (4 verres dont 2 irisés), verres et porte démontables sans outils
- Fermeture douce assistée "SoftMotion"
- Rail télescopique sur 1 niveau
- Fonction préchauffage rapide
- Températures: 30°C - 300°C
- Type de plats: 1 plat multi-usages, 1 lèchefrite en émail gris
- Nombre de grille: 1 grille support de plat
- Eclairage: double, halogène coté, halogène haut / 65W

Nettoyage par pyrolyse

D'un simple geste, la fonction de nettoyage par pyrolyse transforme les saletés, graisses et résidus alimentaires du four en cendres. Vous n'avez plus qu'à les essuyer avec un chiffon humide.

Cuisson intuitive. Avec écran tactile

Le four à écran tactile d'AEG permet d'accéder à une grande variété de fonctions adaptées à chaque plat. Que vous prépariez des muffins ou que vous cuisiez du saumon, la température et les horaires peuvent être ajustés facilement. votre four vous donne une rétroaction directe et met en évidence les informations les plus

Spécifications techniques

Mode de cuisson déterminant la classe énergétique	Fan- forced convection
Consommation énergétique CN (kWh)*	1.09
Consommation énergétique MF (kWh)*	0.52
Volume utile cavité (L)	71
Dimensions cavité (HxLxP) en mm	0x0x0
Temps de cuisson charge normalisée (Vapeur)	0
Niveau sonore dB(A)**	48
Conso.énergétique mode "laissé sur marche" (W)	0.99
Surface cuisson plus large support (cm²)	1424
Couleur	Inox anti-trace
Puissance électrique totale maximum (W)	3500
Puissance du gril (W)	2300
Conso pyro 1 (Wh)	7800 / 180 mn
Conso pyro 2 (Wh)	3900 / 90 mn
Conso pyro 3 (Wh)	2600 / 60 mn
Longueur de câble (m)	1.5
Dimensions HxLxP (mm)	594x595x567
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	670x635x670

Poids appareil brut (Kg)	38
Poids appareil net (Kg)	37
Code EAN	7332543778362

