



AJOUTEZ DE LA VAPEUR POUR DES PLATS PLUS CROUSTILLANTS

La fonction PlusSteam ajoute de la vapeur en début de cuisson. La cuisson à la vapeur permet d'obtenir une belle croûte dorée avec un cœur tendre et moelleux. Des pains croustillants, muffins et tartes ainsi que poulets rôtis, côtes levées grillées et lasagnes, tout est délicieux.

Bénéfices et Caractéristiques

Une touche vapeur pour des résultats exceptionnels

La touche SteamBake de ce four ajoute de la vapeur au début du processus de cuisson pour donner à vos plats une couleur dorée et une croûte croustillante, tandis que le cœur reste tendre et moelleux.



- Four SteamBake
- Chaleur tournante pulsée
- Pyrolyse
- Touche SteamBake pour donner plus de gourmandise à vos plats
- Connexion Wi-Fi
- Commandes par manettes rétractables push/pull
- 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 plat multi-usages profond gris
- Nombre de grille: 1 grille support de plat
- Eclairage: 1, halogène haut / 40W

Fonctionnelle. Intégrée. Personnalisée. Cuisine intelligente

Commandez votre four à distance, découvrez nos partenaires et obtenez une aide à la cuisson personnalisée grâce à l'application My AEG Kitchen. C'est le moyen pratique qui vous permet d'enrichir votre expérience Cuisine intelligente.

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.



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.

Contrôle sans effort de votre four. Affichage LED EXPLore avec boutons tactiles

Découvrez une nouvelle façon de cuisiner au four avec les boutons tactiles réactifs de l'affichage LED EXPLore. L'interface évolutive vous offre un accès rapide et un contrôle dynamique du temps de cuisson, de la température et autres options.

