



AJOUTEZ DE LA VAPEUR POUR DES PLATS PLUS CROUSTILLANTS

La fonction PlusSteam du four SteamBake 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.

Four multifonction à air pulsé SteamBake, pyrolyse, boutons escamotables/touch, inox

Avantages et spécifications

SteamBake - pour des résultats de cuisson parfaits

Vous êtes fier de cuire votre pain, des tartes et des gâteaux et vous voulez qu'ils soient non seulement délicieux, mais aussi très beaux. En utilisant SteamBake, vos cuissons reçoivent une touche de vapeur pour une couleur plus brillante et une croûte plus croustillante.



Un four auto-nettoyant

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 la hotte. 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.

Une cuisson homogène, partout

Grâce à ce four, une utilisation efficace de l'énergie signifie aussi une cuisson optimale de vos plats. Son nouveau système de convection Hot Air garantit une circulation homogène de l'air dans toute la cavité du four. Le four chauffe donc plus rapidement et les températures de cuisson, réduites de près de 20%, vous font

Cuisez plus en une seule fois, tout en obtenant des résultats parfaits

La résistance circulaire supplémentaire dans notre four garantit que vos plats sont cuits uniformément, même lorsque vous y insérez jusqu'à 3 plaques. Vous avez la certitude que chaque portion est cuite à la perfection.

- SteamBake : four multifonction à air pulsé avec PlusSteam
- Recettes intégrées
- Préchauffage rapide
- Système de nettoyage Pyroluxe® Plus, 3 cycles
- Porte IsoFront® Top
- Capacité du four: 72 litres
- Sécurité enfants électronique
- Boutons escamotables
- Eclairage automatique à l'ouverture de la porte
- Proposition de température automatique
- Réglage électronique de la température
- Porte intérieure en verre plein
- Fonction de verrouillage automatique
- Fonctions de cuisson : Chaleur de sole, Convection naturelle, Plats surgelés, Grill, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, SteamBake, Chaleur tournante, Turbo grill
- Préparez des frites croquantes au four avec la plaque de cuisson AirFry, accessoire en option
- Température réglable de 30°C - 300°C
- Puissance du grill : 2300 W
- Ventilation de la structure externe
- Inox anti-traces
- Eclairage intérieur halogène
- Arrêt automatique du ventilateur à l'ouverture de la porte
- Mode demo
- Longueur de câble électrique: 1.5 m
- Four encastrable
- Nombre de niveaux de cuisson: 3
- Indicateur de chaleur résiduelle
- Grille standard livrée avec le four: 1 grille

Caractéristiques techniques

Dimensions d'encastrement (HxLxP) en mm	600x560x550
Dimensions (HxLxP) en mm	594x594x568
Fusible (A)	16
Valeur de raccordement (W)	3490
Type de four	air pulsé
Classe d'efficacité énergétique	A+
Indice d'efficacité énergétique	81.2
Consommation d'énergie chaleur tournante (kWh/cycle)	0.69
Consommation d'énergie conventionnel (kWh/cycle)	0.93
Energie Four	Electrique
Nombre de cavités	1
Volume du four (L)	72
Niveau sonore (dB)	44
Consommation en stand-by (kWh)	0.99
Plaque de cuisson (cm²)	1424
Voltage (V)	220-240
Type de prise	Prise Schuko
Longueur de cordon (m)	1.5
Code PNC	949 499 639

