



Des résultats professionnels. Dans votre cuisine

Créez des repas de qualité professionnelle à domicile avec le four SteamPro doté de Steamify®. Trois niveaux de cuisson permettent de chauffer, cuire à la vapeur ou les deux. Vous pouvez aussi cuire sous vide. Des résultats succulents à chaque fois grâce au réglage automatique Steamify®.

SteamPro, 45 cm, multifonction, Fonction Steamify®, Sous-Vide, LCD Touch display, inox

Avantages et spécifications

La cuisson à la vapeur maîtrisée. Avec Steamify®

La maîtrise de résultats précis à la vapeur n'a jamais été aussi facile. Sélectionnez votre température de cuisson souhaitée et Steamify® ajoutera automatiquement le niveau de vapeur optimal correspondant. La préservation des nutriments pour des saveurs plus équilibrées à chaque plat.



Des résultats dignes d'un restaurant à la maison

Les cuisiniers professionnels se sont tournés depuis longtemps vers la cuisson sous vide pour des résultats parfaitement homogènes. La fonction SousVide apporte cette technologie digne des restaurants chez vous, pour vous permettre d'élaborer des plats qui dépassent vos attentes.



Des résultats parfaits avec la sonde à viande

Grâce à la sonde à viande 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.

Cuisson au four intuitive. Avec écran tactile

L'écran tactile TFT du four AEG donne accès à une grande variété de fonctions adaptées à chaque plat. Que vous cuisiez des muffins au four ou cuisiniez du saumon, la température et le chronométrage peuvent être ajustés aisément. Vous procurant un retour d'information direct et soulignant les informations les plus importantes.

Temps de chauffe réduit pour profiter rapidement de votre repas.

Résultats supérieurs et rapides : ce four chauffe rapidement, ce qui vous laisse plus de temps pour profiter de votre repas avec votre famille et vos amis.

- Le four AEG MaxiKlasse™ est doté du plus grand volume intérieur et de la plus grande plaque de cuisson de sa classe.
- SteamPro : four multifonction à air pulsé avec fonctions vapeur intégrées
- Fonction Steamify® : adaptation automatique des paramètres de cuisson vapeur
- SoftMotion™ - fermeture de porte en douceur
- Commandes tactiles
- Différents niveaux de vapeur : 100% vapeur ou air pulsé combiné avec un taux d'humidité haut, médium ou bas
- 255 programmes "Assist" (poids, sonde, vapeur, sous vide)
- Recettes intégrées
- Programmes automatiques par poids
- Programmes Sous-Vide pour une cuisine digne des restaurants
- Réservoir d'eau amovible, capacité 0,95 L
- Diffuseur vapeur avec capteur d'humidité
- Sonde thermique
- Préchauffage rapide
- Fonction nettoyage vapeur
- Porte IsoFront® Plus
- Capacité du four: 43 litres
- Sécurité enfants électronique
- Set de plats vapeur inclus
- Eclairage automatique à l'ouverture de la porte
- Proposition de température automatique
- Réglage électronique de la température
- Utilisation de la chaleur résiduelle pour des économies d'énergie
- Fonctions de cuisson : Gratiner, Chaleur de sole, Pain, Convection naturelle, Décongélation, Lever la pâte, Déshydratation, Plats surgelés, Vapeur intense, Grill, Humidité élevée, Humidité faible, Humidité moyenne, Maintien au chaud, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chauffe-plats, Stérilisation, Slow Cooking, Cuisson sous-vide, Régénération à la vapeur, Steamify®, Chaleur tournante, Turbo grill, Fonction yaourt
- Préparez des frites croquantes au four avec la plaque de cuisson AirFry, accessoire en option
- Température réglable de 30°C - 230°C
- Puissance du grill : 1900 W
- Ventilation de la structure externe
- Inox anti-traces
- Extinction automatique
- Fonction mémoire pour les programmes les plus couramment utilisés

Caractéristiques techniques

Dimensions d'encastrement (HxLxP) en mm	450x560x550
Dimensions (HxLxP) en mm	455x595x567
Fusible (A)	16
Valeur de raccordement (W)	3000
Type de four	air pulsé + vapeur
Classe d'efficacité énergétique	A++
Indice d'efficacité énergétique	61.6
Consommation d'énergie chaleur tournante (kWh/cycle)	0.45
Consommation d'énergie conventionnel (kWh/cycle)	0.89
Energie Four	Electrique
Nombre de cavités	1
Volume du four (L)	43
Niveau sonore (dB)	52
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	944 004 939

