



Montez le goût à fond.

Le four SteamBoost et sa fonction FullSteam subliment les saveurs des aliments. Il fonctionne exactement comme un four traditionnel, avec l'avantage supplémentaire de la vapeur. D'un côté, la chaleur donne cette teinte joliment cuivrée et ce croustillant à vos mets. De l'autre, la vapeur retient l'hydratation naturelle des

Four multifonction à vapeur SteamBoost, inox anti-traces, A+

Avantages et spécifications



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.

- SteamBoost : four multifonction à air pulsé avec fonctions vapeur intégrées
- Commandes tactiles
- Différents niveaux de vapeur : complètement vapeur ou combiné avec de l'air pulsé
- 16 fonctions de cuisson
- Programmes automatiques par poids
- Mémoire pour programmes préférés
- Injection de vapeur
- Sonde thermique
- Préchauffage rapide
- Fonction nettoyage vapeur
- Porte IsoFront® Top
- Capacité du four: 70 litres
- Eclairage automatique à l'ouverture de la porte
- Proposition de température automatique
- Réglage électronique de la température
- Porte intérieure en verre plein
- Utilisation de la chaleur résiduelle pour des économies d'énergie
- Accessoires: 1 grille et 2 plaques de cuisson émaillées
- Fonctions de cuisson : Chaleur de sole, Pain, Convection naturelle, Décongélation, Plats surgelés, Vapeur intense, Grill, Humidité élevée, Humidité faible, Maintien au chaud, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Slow Cooking, Régénération à la vapeur, Chaleur tournante, Turbo grill
- 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 : 2300 W
- Ventilation de la structure externe
- Tableau de cuisson sur l'intérieur de la porte du four
- Inox anti-traces



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



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.

Toutes les informations dont vous avez besoin

L'écran tactile LCD de ce four vous permet de contrôler du bout des doigts la durée, le mode et la température de cuisson et vous donne accès à des recettes préprogrammées.

Le four qui reste froid au toucher

Grâce à la partie Safe to Touch Top de la porte de ce four, l'extérieur de cette porte reste relativement froid au toucher pour une interaction sûre en toutes circonstances.

Caractéristiques techniques

Dimensions d'encastrement (HxLxP) en mm	590x560x550
Dimensions (HxLxP) en mm	594x595x567
Fusible (A)	16
Valeur de raccordement (W)	3500
Type de four	air pulsé + vapeur
Classe d'efficacité énergétique	A+
Indice d'efficacité énergétique	81
Consommation d'énergie chaleur tournante (kWh/cycle)	0.68
Consommation d'énergie conventionnel (kWh/cycle)	1.09
Energie Four	Electrique
Nombre de cavités	1
Volume du four (L)	70
Niveau sonore (dB)	53
Consommation en stand-by (kWh)	0.99
Plaque de cuisson (cm ²)	1424
Voltage (V)	230
Type de prise	Prise Schuko
Longueur du câble d'alimentation (m)	1.5
Code PNC	944 187 704

