



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, 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.



Un goût irréprochable, à chaque fois

En mesurant précisément la température à cœur de vos aliments, la sonde à viande vous permet de savoir à quel moment votre viande saignante, bien cuite ou à point est prête. De même, le poisson et les légumes sont cuits exactement comme vous le souhaitez.

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



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.

- 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)
- Nombre de fonctions de four : 25
- 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 du four IsoFront® Plus avec structure résistante à la chaleur
- Capacité du four: 70 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

Caractéristiques techniques

| | | | |
|---|--|--|---|
| Couleur | Inox anti-traces | Puissance du grill (W) | 2300 |
| Classe d'efficacité énergétique | A++ | Valeur de raccordement (W) | 3500 |
| Dimensions d'encastrement (HxLxP) en mm | 590x560x550 | Températures réglables | 30°C - 230°C |
| 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 | Plaque de cuisson (cm ²) | 1424 |
| | | Eclairage intérieur | paroi latérale, halogène, voûte, halogène |
| | | Indice d'efficacité énergétique | 61.9 |
| | | Consommation d'énergie conventionnel (kWh/cycle) | 0.99 |
| | | Consommation d'énergie chaleur tournante (kWh/cycle) | 0.52 |
| | | Éclairage (W) | 65 |
| | | Energie Four | Electrique |
| | | Type de produit | Four électrique encastrable |
| | | Niveau sonore (dB) | 53 |
| | | Poids appareil brut, emballage inclus (kg) | 39.5 |
| Connexion | Non | Poids net appareil avec accessoires (kg) | 38.5 |
| Valeur de raccordement (W) | 3500 | Accessoires - Plaques de cuisson | 1 plaque à pâtisserie, 1 lèche-frite, set de plats vapeur |
| Dimensions HxLxP (mm) | 594x595x567 | Accessoires - Grilles de cuisson | 1 grille inox |
| Volume du four (L) | 70 | Supports de grilles | Grid Runners Easy Entry;Stainless steel |
| Nettoyage | Vapeur | Longueur de cordon (m) | 1.5 |
| Commandes du four | Touch | | |
| Type de minuterie | EXCite - TFT touch | | |
| Fonction vapeur | SteamPro - 100% vapeur ou combinaison avec air pulsé, avec capteur | | |

