

**Une cuisson vapeur facile, des résultats délicieux**

Plus d'huile ou de matières grasses. Le four multifonction Série 800 Pro SteamBoost retient les nutriments pour des résultats étonnants à portée de doigts.

Bénéfices et Caractéristiques**A la vapeur, rôti ou mijoté avec SteamBoost**

Le four SteamBoost et ses 3 modes vapeur (vapeur alternée, vapeur combinée, vapeur intense) vous offre des cuissons plus savoureuses, plus saines et plus gourmandes.

**Des cuissons parfaites avec la sonde de cuisson.**

Réussissez toujours vos plats avec la sonde de cuisson. Votre assistant de cuisson prend les commandes, mesure la température à cœur et arrête automatiquement la cuisson quand la température souhaitée est atteinte.

**Cuisson assistée avec écran LCD**

L'écran LCD avec la cuisson assistée vous aide dans vos préparations. Sélectionnez le plat de votre choix, le four s'occupe du reste. Régler manuellement les paramètres à vos goûts sera un jeu d'enfant.

- SÉRIE 800 PRO four SteamBoost
- Cuisson vapeur intégrée / Chaleur tournante pulsée
- 3 modes vapeur (alternée, intense et combinée)
- Email lisse
- Affichage LCD blanc
- Commandes sensibles avec grand écran LCD
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de nettoyage vapeur
- 75 recettes automatiques
- 20 recettes mémorisables
- Sonde de cuisson intégrée, accès en façade
- Porte ventilée (4 verres)
- Fermeture douce assistée "Velvet Closing"
- Rail télescopique amovible sur 1 niveau
- Fonction préchauffage rapide
- Températures: 30°C - 230°C
- Type de plats: 1 plat multi-usages, 1 lèchefrite en émail gris, 1 plat cuisson vapeur (inox à double fond)
- Nombre de grille: 1 grille inox
- Eclairage: double, halogène coté, halogène haut / 65W

Gagnez du temps avec la fonction Préchauffage Rapide

Plus d'attente ni de temps perdu avec la fonction préchauffage Rapide et son temps de préchauffe raccourci comparé à un four standard.

Cuisson uniforme, rapide et efficace

Notre technologie de cuisson uniforme fait circuler l'air à travers le four assurant une cuisson homogène. Plus besoin de remuer ou de retourner votre plat. Une cuisson plus rapide pour un gain de temps et d'énergie.

Spécifications techniques

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	81
Classe d'efficacité énergétique*	A+
Conso classe énergétique CN (kWh):	1.09
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.68
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Electrique
Volume utile cavité (L)	70
Couleur	Inox
Puissance électrique totale maximum (W)	3500
Puissance du gril (W)	2300
Longueur de câble (m)	1.5
Livré avec prise	Oui
Dimensions HxLxP (mm)	594x595x567
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	670x635x670
Poids brut/net (kg)	39.5 / 38.5
Fabriqué en	Allemagne
PNC	944 184 836
Code EAN	7332543640638

