

MADE IN BRITAIN
STERLING DELUXE 100 EI INOX
 PSTERDX100EISS



Piano de cuisson, 100 cm
Dessus induction, 3 fours électriques + 1 maxi grill,
Programmeur, classe énergétique A
Couleur inox, portes vitrées

Rails télescopiques double extension:
 Facilite l'accès aux plats lourds.

Steam and Infuse:
 Ce kit inclus permet une cuisson saine et savoureuse pour obtenir un plat moelleux à l'intérieur et croustillant à l'extérieur.

Four multifonction 11 programmes:
 Des programmes permettant des modes de cuisson variés, dont le mode Pain et Pizza par exemple.

TABLE DE CUISSON

5 foyers induction – Touche sensibles

2 x 1,6 kW – Power boost 3 kW – taille moyenne
 1 x 2,3 kW – Power boost 3,7 kW – grande taille
 1 x 1,15 kW – Power boost 2,2 kW – petite taille
 1 x 1,4 kW – Power boost 3 kW – taille moyenne
 10 niveaux de puissance dont la fonction Boost
 Minuterie et programmeur
 Indicateur de chaleur résiduelle
 Arrêt automatique
 Sécurité enfant

Détection de récipient et de surtension
 3 pré-réglages: fondre/sauce, maintien au chaud, ébullition rapide

CAVITE 1 - En haut à gauche

Maxi grill + four électrique conventionnel

Volume 37 L, utile 31 L
 Puissance Grill 2700 W / Four 1400 W
 2 positions
 Rails télescopiques double extension
 Energie A
 Email pristine facile à nettoyer

CAVITE 2 - En bas à gauche

Four électrique multifonction 11 programmes Four électrique à chaleur ventilée (pulsée)

Volume 64 L, utile 54 L
 Puissance Four 2000 W / Grill 1700 W
 2 grilles – 6 positions
 Rails télescopiques double extension
 Energie A
 Eclairage du four
 Email pristine facile à nettoyer
 Consommation d'énergie: 0,73 Kwh en convection forcée et 0,77 Kwh en convection naturelle

CAVITE 3 – En haut à droite

Four électrique à chaleur ventilée (pulsée)

Fonction mijotage, pain et maintien au chaud
 Volume 64 L, utile 57 L
 Puissance Four 2000 W
 2 grilles – 6 positions
 Rails télescopiques double extension
 Energie A
 Eclairage du four
 Email pristine facile à nettoyer
 Consommation d'énergie: 0,66 Kwh en convection forcée

CAVITE 4 – En bas à droite

Four de mijotage

Volume 37 L, utile 37 L
 Puissance Four 160 W
 Email pristine facile à nettoyer

STERLING DELUXE 100 EI INOX

PSTERDX100EISS

ACCESSOIRES FOURNIS

Kit Steam and Infuse
 Grilles de four en chrome (4)
 Poignée plan de gril
 Lèchefrite émaillée avec grille (2)

GENERAL

Gencod	5052263049505
Code produit	4444444950
Normes	CE
Garantie	2 ans
Dim. du produit (LxPxH)	99,6 x 60 x 90/93 cm
Dim. de l'emballage (LxPxH)	113 x 74 x 104,5 cm
Poids nets / brut	85,9 kg / 92,9 kg

INSTALLATION

Alimentation électrique	240 V
Charge max.	15,53 kW
Branchement	monophasé / triphasé
Livré sans câble de branchement	



Maxi-Gril sur toute la largeur du four avec rails télescopiques

Table de cuisson Induction.

Cuisson simple et ultra précise grâce à la durée de chauffe réglable par zone de cuisson.



Doubles rails télescopiques coulissants.

Ils facilitent l'accès aux plats lourds. Répartition pratique des hauteurs de cuisson.

Steam and Infuse.

Ce kit permet une cuisson saine et savoureuse. La cuisson à la vapeur/infusion permet d'obtenir un plat moelleux à l'intérieur et croustillant à l'extérieur. Il est idéal pour les kebab et poulets.



Four multifonction 11 programmes.

Grill électrique, chaleur conventionnelle, cuisson intensive (chaleur tournante avec chaleur de sole et de voûte), chaleur pulsée, chaleur de voûte, chaleur de sole, chaleur de sole ventilée, gril ventilé, fonction décongélation, fonction pizza, fonction levée de pâte à pain.