



Grâce à la sonde de cuisson, obtenez votre cuisson idéale

Voici votre nouveau sous-chef. Grâce à la sonde de cuisson, maîtriser vos poissons, gâteaux ou viandes et obtenez votre cuisson idéale à tous les coups.

Bénéfices et Caractéristiques

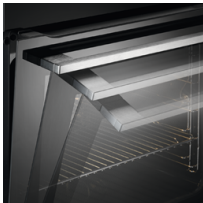
Nettoyage par pyrolyse

D'un simple geste, la fonction de nettoyage par pyrolyse transforme les saletés, graisses et résidus alimentaires du four en cendres. Vous n'avez plus qu'à les essuyer avec un chiffon humide.



SoftMotion, une fermeture douce assistée

Grâce au système SoftMotion, la porte se ferme toute seule dans un mouvement lent et silencieux jusqu'au dernier centimètre



Des résultats parfaits avec la sonde de cuisson à cœur

Grâce à la sonde de cuisson 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.



- Fermeture douce assistée "SoftMotion"
- Chaleur tournante pulsée
- Pyrolyse
- Commandes sensibles
- Commandes sensibles avec grand écran LCD
- Indication des modes de cuisson sérigraphiés sur intérieur de porte
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 3 cycles pyrolyse pré-programmés
- 90 recettes automatiques
- 20 recettes mémorisables
- Sonde de cuisson intégrée, accès en façade
- Porte froide (4 verres dont 2 irisés), verres et porte démontables sans outils
- Rail télescopique sur 1 niveau
- Fonction préchauffage rapide
- Températures: 30°C - 300°C
- Type de plats: 1 plat multi-usages, 1 lèchefrite en émail gris
- Nombre de grille: 1 grille support de plat
- Eclairage: double, halogène coté, halogène haut / 65W

Un coup de pouce professionnel pour un résultat gastronomique garanti

En ajustant automatiquement les réglages de température et le temps de cuisson à une grande variété de plats, la Cuisson assistée vous offre un contrôle parfait sur vos cuissons, que vous prépariez un repas pour deux ou plus

Porte froide

Une sécurité optimale lors des cycles de pyrolyse grâce à la porte froide, la température maximale de la porte est bien inférieure à 70°C sur le verre et à 60°C sur le métal

