


**Four SteamPro combiné 100% vapeur & cuisson sous-vide avec caméra intégrée**

Le four SteamPro Série 900 vous permet d'obtenir des résultats dignes d'un grand chef. Du traditionnel mode chaleur tournante jusqu'au 100% vapeur en passant par la cuisson sous vide, le four optimise pour vous son niveau de vapeur pour des résultats plus savoureux, plus sains et plus gourmands.

**Bénéfices et Caractéristiques**
**CookView® garde un œil sur vos réalisations**

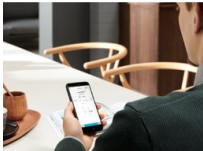
Ne ratez plus rien de vos exploits avec CookView®. Notre technologie innovante vous permet de suivre en temps réel votre cuisson sur votre mobile. Vous pouvez désormais cuisiner l'esprit libre.


**Votre assistant vapeur Steamify®**

Rien de plus simple que de cuisiner de superbes plats avec Steamify®. Sélectionnez la température de cuisson que vous désirez et le four s'ajustera automatiquement pour un résultat vapeur parfait. Sain et savoureux.


**Des plats délicieux rendus simples grâce à la connectivité**

Découvrez la véritable cuisson assistée grâce à la cuisine connectée. Contrôlez tous les paramètres de votre four à distance et simplement. Tout est pensé pour votre confort, même à l'extérieur de la cuisine.


**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.

**L'expertise au bout des doigts**

Un accès aux 3 principales fonctions et une expérience intuitive grâce son écran tactile couleur. Plus besoin de naviguer indéfiniment pour trouver vos fonctions favorites. De délicieux repas au bout du doigt.

- Four SteamPro
- SÉRIE 900 PRO four SteamPro
- Cuisson vapeur intégrée / Chaleur tournante pulsée
- 4 modes vapeur (intense 100%, élevée 80%, moyenne 50% et faible 25%)
- Fonction vapeur automatique Steamify®
- Réservoir d'eau amovible
- Fonction de cuisson sous vide
- Email lisse
- Ecran couleur tactile
- Caméra intégrée CookView®
- Connexion : Wifi
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de nettoyage vapeur
- Nombre de recettes préprogrammées : 260
- Sonde de cuisson intégrée
- Sonde de cuisson avec accès en façade et 3 niveaux de résultats prédéfinis (saignant, à point, bien cuit)
- 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
- Nombre de grille : 2 grilles support de plat
- Eclairage : double, halogène coté, halogène haut / 65W

**Spécifications techniques**

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	61.9
Classe d'efficacité énergétique*	A++
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.99
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.52
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
Fréquence	50
Fréquence (Hz)	50
Dimensions HxLxP (mm)	594x595x567
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	590x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	670x635x670
Poids brut/net (kg)	41.5 / 40.5
Fabriqué en	DE
PNC	944 184 827
Code EAN	7332543660612

